

Désignation	Vieux Liège 50+		
Type de produit	Fromage à pâte pressée non cuite au lait entier issu de l'agriculture biologique.		
Consommateur cible	Tout public, sauf allergie aux protéines de lait et au lactose.		
Ingrédients (dont allergènes en gras)	Lait de vache entier biologique pasteurisé, sel, ferments, coagulant microbien.		
Origine des ingrédients	CE.		
Poids	+/- 5,00 kg (poids variable).		
Durée d'affinage	Minimum 10 semaines (70 jours). Cette durée peut être ajustée en concertation par le directeur d'usine, le responsable de production et le responsable qualité.		
Durée de vie	8 semaines (56 jours) à date d'emballage.		
Conditionnement	Sous coating (croûte non-comestible).		
Emballage	Bac propre ou carton.		
Conservation	Max. 7°C.		
Transport	Transport frigorifique.		
Caractéristiques physico-chimiques	M.G. (%)	30 - 33	
	Humidité (%)	36 - 40	
	G/S	50 - 55	
	NaCl (%)	1,1 - 1,8	
	pH	5,2 - 5,5	
	Aw	0.95	
Caractéristiques microbiologiques	Microorganismes	Cible	Tolérance
	E. coli	< 100/g	< 1000/g
	Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1000/g
	Listeria monocytogenes	Non détecté/25g	/
	Salmonelles	Non détecté/25g	/
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g	1650 kJ -397.5 kcal		
Lipides (g/100g)	30 - 33 dont saturés 21		
Protéines (g/100g)	26 - 29		
Glucides (g/100g)	1 dont sucres 0		