



Sainte Maure de Touraine
sous coque AOP 250g
Couturier X6
 Code article : 72990006



Version 3.0 du 08/06/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :

Sainte-Maure de Touraine AOP - Fromage de chèvre au lait cru

Description du produit :

Le Sainte-Maure-de-Touraine est un fromage au lait cru à pâte molle, conforme au cahier des charges du 27 novembre 2021 relatif à l'appellation « Sainte-Maure-de-Touraine »

Ingrédients :

LAIT de chèvre cru, sel, colorant : charbon végétal, présure caprine, ferments (dont LAIT). Contient une paille de céréale gravée

Contient les allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Convient aux végétariens : Non

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de chèvre AOP Ste Maure Touraine

Traitement du lait : Cru

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications

Marque d'identification

IFS

FR 36.224.003 CE

Langues affichées sur l'emballage : Français

Mentions supplémentaires :

La consommation de ce fromage au lait cru est déconseillée aux populations fragiles (jeunes enfants, femmes enceintes et personnes immunodéprimés). Consulter : www.fromagesaulaitcru.fr

Poids net à l'emballage, produit soumis à dessiccation

Code nomenclature douanière : 04069092

CERTIFICATIONS PRODUITS

AOP

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

CRITÈRES	CIBLE	LIMITES ACCEPTABLES
<u>PHYSIQUES :</u> Forme Poids net moyen à l'emballage	Cylindrique tronconique ≥250 g	
<u>CHIMIQUES :</u> Matière grasse / Extrait sec Extrait sec / poids total NaCl	≥45 % ≥100 g/pièce 1-1,6 %	≥45 % ≥100 g/pièce ≥0,8 et ≤1,8 %
<u>MICROBIOLOGIQUES :</u> <u>Critères de sécurité :</u> Listeria monocytogenes	Non détectée dans 125 g	Non détectée dans 125 g
Salmonelle spp	Non détectée dans 125 g	Non détectée dans 125 g
E.coli STEC	Non détectée dans 125 g	Non détectée dans 125 g
Entérotoxine staphylococcique (si staph. coag+ >100000 ufc/g)	Non détectée dans 125 g	Non détectée dans 125 g
<u>Critères d'hygiène :</u> Escherichia coli Staphylocoques à coagulase +	≤10000 UFC/g ≤10000 UFC/g	≤100000 UFC/g ≤100000 UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	%AR*
Energie	1137 kJ/ 274 kcal	14%
Matières grasses	22g	31%
dont acides gras saturés	15g	77%
Glucides	1.0g	0%
dont sucres	1.0 g	1%
Protéines	18g	36%
Sel	1.3g	22%

*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Extérieur : croûte bien fine et légèrement vermiculée de couleur grise (cendrée)
Texture	Pâte : couleur blanc nacré
Goût	Pâte lisse et homogène
Odeur	Caprin typé
	Légèrement caprine

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Durée de vie :

DDM : 60 jours à la date de fabrication (attention cette date n'est pas une garantie client), sous la forme « A consommer de préférence avant le ».

Format Date : JJ/MM/AAAA

Conditions de conservation :

Température de conservation avant ouverture : +2°C / +6°C

Conditions de conservation après ouverture/ décongélation : Le produit se conserve entre 2°C et 6°C avec un taux d'hygrométrie compris entre 86 et 94 %

DONNEES LOGISTIQUES**Unité**

Forme	
Longueur (en mm)	190
Largeur (en mm)	90
Hauteur (en mm)	60
Poids net (en g)	250
Poids emb.individuel moyen (en g)	83,333
Poids brut moyen (en g)	333

Unité logistique (Colis)

Nb unités / UL	6
Longueur UL (en mm)	390
Largeur UL (en mm)	295
Hauteur UL (en mm)	74
Volume UL (en dm3)	8,514
Poids net UL (en kg)	1,5
Poids emb. colis moyen (en kg)	
Poids brut UL moyen (en kg)	

Palettisation

Type de palette	PALETTE EUROPE 80*120
Nb UL / couche	7
Nb de couche / palette	17
Nb UL / palette	119
Nb unités / palette	714
Longueur palette (en cm)	
Largeur palette (en cm)	
Hauteur palette (en cm)	
Volume total palette (en m3)	
Poids net / palette (en kg)	
Poids brut / palette moyen (en kg)	
Palette Gerbable	

EAN 13 : 3300247489000
DUN 14 : 03300247489062

La responsabilité d'EURIAL ne saurait être recherchée en cas de conditions d'entreposage, stockage, manipulation, commercialisation ou utilisation du produit, contraires aux instructions figurant sur la présente fiche technique et/ou aux usages de la profession et/ou aux réglementations applicables.