

SAINTE MAURE DE TOURAINE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Fromage de chèvre au lait cru Appellation d'Origine Protégée

CODE PRODUIT ERP: 9442 - 00.02 CODE GLN FOURNISSEUR: 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP: STE MAURE TOURAINE AOP FT MC

MARQUE: LA FLEUR TOURANGELLE

CODE SANITAIRE: FR 37.186.031 CE

LAIT



Lait entier (98,4%) de chèvre - sel - ferments - présure caprine - colorant (croûte) : charbon végétal. Paille de céréale (ne pas consommer).

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

TRAITEMENT DU LAIT : CRU	ESPECE ANIMALE : CHEVRE	ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage
ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :		

	PF	ÉSENCE	E D'ALLERGÈNES :	OUI O	NONC)
	ARACHIDES ET DÉRIVÉS		CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS			CÉLERI ET DÉRIVÉS
	FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS		CÉRÉALES / GLUTEN ET DÉF	RIVÉS		LAIT ET DÉRIVÉS
	LUPIN ET DÉRIVÉS		MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS			MOUTARDE ET DÉRIVÉS
	ŒUFS ET DÉRIVÉS		POISSONS ET DÉRIVÉS			SOJA ET DÉRIVÉS
	SULFITES ET DÉRIVÉS		GRAINES DE SÉSAME ET DÉ	RIVÉS		
\bigotimes	ABSENCE PRÉCISÉE SUR L'EMBALLAGE	O NON IN	NDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE	PRÉSENCE		TRACE

Ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003).



PRODUIT BIOLOGIQUE: (OUI O NONO)

LABELS / ACCRÉDITATIONS

TRACES ALLERGÈNES:

NOM ORGANISME CERTIFICATEUR BIO: N° AGRÉMENT : ADRESSE ORGANISME CERTIFICATEUR BIO:

DURÉE : du ORIGINE INGRÉDIENTS AGRICOLES BIO :

LABELS / CERTIFICATIONS PRODUIT:

STANDARD / NORME DE CERTIFICATION DATE DE DÉBUT N° DE CERTIFICAT DATE DE FIN N/A

CERTIFICATION DU SITE

LISTE DES ALLERGÈNES:



MÉDAILLES ET DISTINCTIONS:

N/A



CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH	5.0 à l'emballage	4.8 à 5.2 à l'emballage
EXTRAIT SEC		>100 g /pièce
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE: 10

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1148 kJ - 274 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	22 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	17 g		
GLUCIDES	1,1 g		
DONT SUCRES	<0,5 g		
PROTÉINES	18 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	1,3 g		
CALCIUM			

AUTRE(S) NUTRIMENT(S)

NOM NUTRIMENT(S)	VALEUR (Unité à préciser)	Pai	portion	% AJR
TAILLE D'UNE PORTION:	NOMBRE DE PORTIONS E	EXACT NOMBRE [DE PORTIONS APPROX

MENTION "APPORT DE RÉFÉRENCE POUR UN ADULTE TYPE (8400 KJ / 2000 KCAL" EN CAS D'INDICATION DES AJR (OUI O NON O



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

PRÉSENTATION / DESCRIPTION :

Fromage à pâte molle et croute fleurie

DESCRIPTION DE LA FORME:

Forme d'une bûche tronconique, traversée d'une paille de céréale pyrogravée.

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Croûte cendrée, à moisissures superficielles gris-bleuté, pâte de couleur blanc ou ivoire.

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

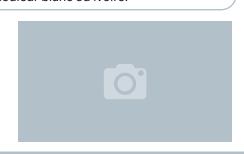
Texture onctueuse, voire légèrement humide, et devient plus sèche, parfois friable en vieillissant.

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM:

Odeur caprine caractéristique d'un fromage de chèvre

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Son goût est lactique à caractéristique du chèvre sans excès de salinité ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes





NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK?:



ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES:

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listeria monocytogenes E. Coli Staphylocoque Salmonelle	Non détection < 10 000 < 10 000 Non détection	Non détection Non détection E.Coli STEC Non détection Staphylocoques Non détection	25 g 1 g / 25 g 1 g / 25 g 25 g	Méthode alternative AES 10/03-09/00 NF ISO 16649-2 / Méthode PCR Gene up NF EN ISO 6888-2 / ISO 19020 + VIDAS SET 2 Méthode VIDAS BIO 12/16 - 09/05

ARTICLE IRRADIÉ



MATIÈRES PREMIÈRES IRRADIÉES



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE:

EAN-13

N° GENCOD:

3224339310020

GTIN:

03224339310020

POIDS NET À L'EMBALLAGE :

250 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

⊕ MÉTROLOGIQUE :

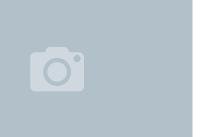
(OUI O NONO)

SEGMENTATION / RAYON:

FE/LS

CODE EMBALLEUR:

LANGUES SUR LE PACK:



MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT :

LAITERIES H.TRIBALLAT

SITE WEB:

N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :

ADRESSE DE L'EXPLOITANT :

ADRESSE FABRICATION (AOP):

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER):

Route des Malvettes 18220 Rians

Cloche d'Or 33, av de la Vallée du Lys 37260 Pont-de-Ruan

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES: Au lait cru **AUTRES MENTIONS** N/A **POIDS EMBALLAGES:** PRIMAIRES (AU CONTACT): SECONDAIRES (UVC): TERTIAIRES (LOGISTIQUES): EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT: Conforme au règlement 1935/2004 et 10/2011 POINT VERT: INFO TRI CITEO: OUI O NONO socle + coque : bac de tri EMBALLAGE COMPOSTABLE ÉLÉMENT COMPOSTABLE: ÉLÉMENT NON COMPOSTABLE POSSIBILITÉ DE RÉEMPLOI EMBALLAGE RÉEMPLOYABLE EMBALLAGE RECHARGEABLE INCORPORATION DE MATIÈRE RECYCLÉE % MATIÈRE RECYCLÉE DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE DANS L'EMBALLAGE: RECYCLABILITÉ EMBALLAGE ENTIÈREMENT EMBALLAGE MAJORITAIREMENT EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN **RECYCLABLE** RECYCLABLE EMBALLAGE DE MÊME NATURE DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE:

PRÉSENCE D'UNE SUBSTANCE DANGEREUSE DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE : PRÉSENCE D'UNE SUBSTANCE DANGEREUSE : PERTURBATEURS ENDOCRINIENS PERTURBATEURS ENDOCRINIENS: DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE : PRIMES / PÉNALITÉS : **CONSOMMATEURS MESSAGE CONSOMMATEUR:** RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS : N/A RÉGIME VÉGÉTARIEN NON MARQUÉ? NON ALLÉGATION DU TYPE "CONVIENT À UN RÉGIME X": N/A **CONSEILS D'UTILISATION** CONDITIONS DE CONSERVATION (DATE DE DURABILITÉ) : CONDITIONS DE CONSERVATION (T°): DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

A conserver de +4°C à +8°C.

MODE D'EMPLOI:

MESSAGE D'AVERTISSEMENT:

N/A