



Fiche produit :	Fromage de chèvre au lait cru AOP Sainte Maure de Touraine V11 2021	
<u>Description :</u>	Fromage de chèvre lactique de forme tronconique allongée, cendré, poids unitaire 260g minimum à 10 jours d'affinage (obtenu à partir d'un caillé de lait frais du jour, moulé et salé à la main et affiné dans nos caves au minimum 10 jours)	
<u>Composition :</u>	Lait de chèvre, ferments lactiques naturels du troupeau sélectionnés à la laiterie, présure, sel, colorant naturel : charbon végétal (E153), couverture naturelle sélectionnée : géotricum Candidum majoritairement.	
<u>Allergène :</u>	Lait	
<u>Certification :</u>	Nos produits répondent aux critères définis par le cahier des charges de l'AOP Sainte Maure de Touraine et sont certifiés par l'organisme QUALISUD.	
<u>DDM :</u>	3 mois à compter de la date d'emprésurage (n° de lot)	
<u>Extrait sec (%) du fromage</u>	[45-55]%	
<u>Matière grasse dans extrait sec</u>	45% minimum	
<u>N° agrément sanitaire</u>	41 180 001	
<u>Conditionnement</u>	Caisse de 12 pièces minimum, lavable, à nous retourner (conditionnement inférieur possible, nous consulter) ou sur demande caisse de transport bois "qualité alimentaire" en peuplier avec paillon de seigle naturel thermisé, lattes supérieures de protection, rassemblées par un feuillard pour en faire un fardeau de 5 colis maximum. Poids de l'emballage pour 1 caisse de 12 pièces : 375g (prix et alimentarité : nous consulter).	
<u>Conservation</u>	Les fromages sont à affiner entre +8 et +12°C, et sont à décaisser immédiatement à réception par le client détaillant. Stockage en caisse bois à t°<4°C, 1 semaine au maximum à compter de la date de conditionnement (date de BL)	
Composition	Quantité pour 100g	% AJR
<u>Energie - Calories (Kcal)</u>	314 (*)	
<u>Protéines</u>	16.5 g (*)	33% (*)
<u>Glucides</u>	0.4 g (*)	0%
<u>dont Sucres</u>	0.4 g (*)	0%
<u>dont Amidon</u>	0 g	
<u>Lipides</u>	28 g (*)	40% (*)
<u>dont Acide Gras saturés</u>	-	
<u>dont Acide Gras monoinsaturés</u>	-	
<u>dont Acide Gras polyinsaturés</u>	-	
<u>Sodium</u>	484 mg (*)	20% (*)
<u>soit équivalence en Sel</u>	1221,16	
<u>Alcool</u>	0 g	
<u>Eau</u>	50 g (*)	
<u>Minéraux</u>		
<u>Magnésium</u>	13 mg	3% (*)
<u>Phosphore</u>	0 mg	0% (*)
<u>Potassium</u>	0 mg	0%
<u>Calcium</u>	127 mg	16% (*)
<u>Manganèse</u>	0 mg	0%
<u>Fer</u>	0 mg	0%
<u>Cuivre</u>	0 mg	0%
<u>Zinc</u>	0.37 mg	
<u>Sélénium</u>	0 µg	0%
<u>Iode</u>	56 µg	37% (*)
<u>Vitamines</u>		
<u>Vitamine A - Beta-Carotène</u>	0 µg	
<u>Vitamine A - Rétinol</u>	0 µg	0%
<u>Vitamine D</u>	0.2 µg	4% (*)
<u>Vitamine E</u>	0.6 mg	5% (*)
<u>Vitamine K</u>	-	
<u>Vitamine C</u>	0 mg	
<u>Vitamine B1</u>	0.05 mg	
<u>Vitamine B2</u>	0.59 mg	
<u>Vitamine B3</u>	0.81 mg	
<u>Vitamine B5</u>	0 mg	
<u>Vitamine B6</u>	0 mg	0%
<u>Vitamine B9</u>	0 µg	
<u>Vitamine B12</u>	0.1 µg	4%
Source des données nutritionnelles :	(*) : les valeurs désignées sont approximatives et varient en fonction du stade de lactation et l'alimentation des chèvres	
ciqual 2012		

