



## Désignation: Saint Maure

### L'ARTICLE :

#### Caractéristiques:

**Dénomination:** Fromage de chèvre au **lait cru**

**Classification:** pâte molle

**Origine:** Deux-Sèvres - Département 79 - France

**Ingrédients:** **lait cru** de chèvre, ferments lactiques, présure, sel, Cendre végétale.

**Présence d'allergènes:** **lait cru** de chèvre

**Gencod:** 3 76 0177 060 487

**Agrément sanitaire:** FR 79 202 024 CE

**Emballage:** caisse Bois

**Colis:** 6 fromages par colis

**Poids:** 300g l'unité

**Conservation:** au frais, 4°C max

**DDM:** 60 jours à date de fabrication



#### Caractéristiques sanitaires:

**Staphylocoque Coagulase positive:** <10 000ucf/g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

**Listéria Monocytogènes:** Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

**Salmonelle :** Absence/25g (Selon réglementation en vigueur 2073/2005)

#### Caractéristiques Physico-chimiques:

**Extrait sec:** 45%

**Gras sur produit fini:** 21%

**Taux de sel:** 1.2 à 1.5%

Valeur Nutritionnelles	Pour 100g
Energie	1234Kj/319Kcal
MG	21g
Acide gras saturés	18,5g
Protéines	22g
Glucides	1,5g
Sucres	0g
Sel	1,5g