



## FICHE PRODUIT

### Le Sainte Maure de Touraine AOP



#### Description commerciale :

Le Saint-Maure de Touraine se caractérise par sa paille qui le traverse de part en part. Elle permet de tenir le fromage pour éviter qu'il ne se casse. Le cahier des charges de l'AOP exige que la paille utilisée soit en seigle et qu'elle soit gravée du numéro d'identification du producteur et du nom du fromage. Cette technique assure la traçabilité du produit.

**Fabrication :** Fermière

**Type Lait :** Au lait cru

**Origine :** INDRE-ET-LOIRE

**Famille :** 02 - Les Classiques

**Sous-Famille :** 01 - Chèvre

**Certification :** AOP

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

<b>Famille de fromage</b>	Fromage de chèvre
<b>Croûte</b>	Naturelle
<b>Ingrédients</b>	Lait cru de chèvre Ferments Lactiques Présure Cendre végétale Sel
<b>Goût</b>	Rond, en bouche, fruité et équilibré
<b>Texture</b>	Moelleuse
<b>Conservateurs</b>	Aucun
<b>Allergènes</b>	Protéines de Lait
<b>Poids environ</b>	0,250 KG
<b>Valeurs caloriques</b>	Non connue
<b>Taux de MG</b>	Lait entier
<b>DLUO / Condition de conservation</b>	Stockage entre 2°C et 4°C
<b>Type de conditionnement</b>	En caisse bois
<b>Conditionnement</b>	Conditionné par 12

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

##### Microorganismes - Limites - Références

**Listeria Monocytogènes - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004**

Salmonella - N=5, C=0 absence dans 25g - règlement Européen 853/2004

**Staphylocoques à coagulase positive - N=5, c=2, M=10000ufc/ml, M=100000ufc/ml - règlement Européen 853/2004**

**Code article :** 122

Sauf erreur typographique  
Les conditionnements peuvent être changés sans préavis

Le Relais du Goût  
3 rue de la Fromagerie  
Lieu dit RATIER  
27250 NEAUFLES AUVERGNY  
06.83.06.20.12 relaisdugout@orange.fr