



PRODUIT

Le Sainte Maure cendré est un fromage au goût légèrement typé chèvre et acidulé qui plaît aux amateurs de fromages de chèvre non affiné. Il possède un aspect cendré.

Dénomination légale de vente	Fromage de chèvre au lait pasteurisé
Ingrédients	Lait de chèvre pasteurisé, sel, ferments (dont lait), colorant : charbon végétal (0.01%), coagulant.
Laiterie de fabrication	Chaunay (86)
Origine du lait	UE
DDM Garantie client*	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2°C et +6° C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g	% AQR**
Energie	1026 kJ 247 Kcal	12%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	19 g 12 g	27% 60%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2.0 g 2.0 g	1% 2%
Protéines	17 g	34%
Sel	1.5 g	25%
Calcium	160.0 mg	20%

** Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	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.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Ligne de production certifiée IFS - BRC
Marque d'identification	FR 86-068-001 CE
Nomenclature douanière	04 06 10 50 90 Fromages frais (non affiné), y compris le fromage de lactosérum, et caillebotte, d'une teneur en poids de matières grasses <= 40%

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523237017001		Etiquette, coque plastique, opercule plastique.	300 g	315.5 g	200x70x48 mm
Colis		03523230023412	Colis de 6 pièces	1.8 kg	2.1 kg	255 x 210 x 144 mm
Palette			Palette type EUR	243 kg	309 kg	80x120x145 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	15	9	135	810