

Fromage Blanc à l'abricot biologique**- Gamme Fromage blanc-****Péchalou**
LAITERIE ARTISANALE EN PÉRIGORD

Dénomination légale : Fromage frais Nature à l'abricot biologique

màj: 08/03/2022

Abricot France
Lait Bio de DordogneFR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Caractéristiques techniques

Code emballer : EMB396C

Gencod: 3339528072136N° Agrément: FR 24 396 002 CElieu de fabrication: Saint Cyprien (France)Conservation: entre 0°C et 6°CUVC: pot unitaire 80 gPCB: 24 pots

Composition

Fromage frais 84% (**lait entier 82%***; **lait écrémé en poudre***; presure; chlorure de calcium; ferments lactiques); préparation de fruit 14%* (abricot 7,3%*; sucre de canne*; gélifiant : agar-agar*)* *Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique*
Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.
Le sucre de canne est issu du commerce équitable

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	477 kJ 114 kcal
Matières grasses (dont saturées)	5,4 g 3,5 g
Glucides (dont sucres)	12,6 g 12,2 g
Protéines	3,8 g
Sel	0,11 g

Conditionnement

type de conditionnement: pot PP transparent**système de fermeture:** Opercule aluminium personnalisé

Sécurité sanitaire

*Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement***Produit non ionisé et sans OGM:** Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la**Présence d'allergènes:** Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires**Critère d'hygiène des procédés et de sécurité:** Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires