

Fromage Blanc à l'abricot biologique
- Gamme Fromage blanc-

Dénomination légale : Fromage frais Nature à l'abricot biologique

maj: 16/08/21



Lait Bio de Dordogne



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Caractéristiques techniques

Gencod: 3339528072136
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C
UVC: pot unitaire 80 g
Clayette plastique: deux couches de 48 pots **PCB:96**

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
Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement

Palettisation

4 clayettes par couches
10 couches par palettes
40 clayettes par palette
3 840 pots par palette

Sécurité sanitaire

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 production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Critère d'hygiène des micro-organismes: Règlement (UE) n°1831/2003 concernant les additifs alimentaires applicables aux denrées alimentaires

Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: lalaiterie@pechalou.fr