

Fromage Blanc à la framboise France et à la myrtille sauvage biologique
- Gamme Fromage blanc-

Dénomination légale : Fromage frais Nature à la framboise France et à la myrtille sauvage biologique

maj: 16/08/21



Lait Bio de Dordogne



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Caractéristiques techniques

Composition

Gencod:
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**

Spécifications

Fromage frais 84% (**Lait entier 82%***; **lait écrémé** en poudre*; presure; chlorure de calcium; ferments lactiques);
préparation de fruit 14%* ((purée de fruit (framboise France 3,9%*, myrtille sauvage 2,6%*)*; sucre de canne*; jus de citron
concentrée; 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*

Conditionnement

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	449 kJ 407 kcal
Matières grasses (dont saturées)	5,5 g 3,6 g
Glucides (dont sucres)	10,6 g 10,6 g
Protéines	3,8 g
Sel	0,20 g

Palettisation

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

Sécurité sanitaire

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

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 Critères microbiologiques FGD Version du 28/01/2016 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires