

Fromage Blanc Nature
- Gamme Fromage blanc-

Dénomination légale : Fromage frais Nature.

maj: 23/06/20



Lait Bio de Dordogne



FR-BIO-01
Agriculture UE

Caractéristiques techniques

Gencod: 3339521072041
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Conservation: entre 0°C et 6°C
UVC: 5KG

Composition

Lait entier 99%* - présure -ferments lactiques

* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique
Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	395 kJ 95 kcal
Matières grasses (dont saturées)	6,5 g 4,4 g
Glucides (dont sucres)	4,6 g 4,6 g
Protéines	4,5 g
Sel	0,10 g

Conditionnement

type de conditionnement: seau plastique alimentaire
système de fermeture: couvercle plastique et languette inviolabilité
Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement

Palettisation

palette europe: 80x120
nombre de seaux par couche: 15 seaux
nombre de couche : 5 Couches

Sécurité sanitaire

Produit non ionisé Conformé à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001
OGM: Conformé à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Allergènes: Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.
Critères microbiologiques: Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir du janvier 2015 et le règlement N° 2073/2005 CE