

Seaux de 5 kg



Lait de Dordogne
Sans conservateur
Sans colorant



FR-BIO-01
Agriculture UE / non UE

Caractéristiques techniques

Gencod: 3 339 521 272 007
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Contrat date: 20 jours
Conservation: entre 0°C et 6°C
Poids net: 5 Kg

Element de traçabilité : DLC : XX/XX
Jour de fabrication+ordre de
fabrication : XX/XX LOT X

Composition

Lait entier* 88 % - crème* 10,3 % - lait écrémé en poudre* - ferments lactiques du yaourt..

Spécifications

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	396 kJ 95 kcal
Matières grasses	4,8 g
<i>dont saturées</i>	4,0 g
Glucides	4,0 g
<i>dont sucres</i>	4,0 g
Protéines	3,5 g
Sel	0,13 g

Critères physicochimiques
pH compris entre 4,00 et 4,40

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

Conforme à la législation selon le Décret n° 2001-1097 du 16 novembre 2001

OGM:

Conforme à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

Allergènes:

Lait et produits laitiers.

Critères microbiologiques:

24220 SAINT CYPRIEN

Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: pechalou@wanadoo.fr
Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir du janvier 2015 et le règlement N° 2073/2005 CE