




version du : 29/06/2018 	FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL DATA SHEET Fromage Frais aux fruits 3% BIO BIOCOOP Pot plastique 6x60g	
--	---	---

FOURNISSEUR / SUPPLIER :	BIOCOOP SA Coop
ADRESSE / ADDRESS :	75007 Paris www.biocoop.fr
TELEPHONE / PHONE NUMBER :	0 800 807 102
SITE DE FABRICATION DU PRODUIT / FACTORY SITE :	LAITERIE DE SAINT MALO 9 rue du Clos du Noyer 35400 SAINT MALO
N° d'Agrément Sanitaire / EC Number :	FR 35.288.001 CE
Code emballer / packer code :	EMB 35 288 V
DENOMINATION COMMERCIALE DU PRODUIT / PRODUCT NAME :	Petits fromages frais : fraise abricot framboise
DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT :	Fromage frais 3% de matières grasses sur produit fini, sucré, aux fruits (fraise ou abricot ou framboise) aromatisés, issu de l'agriculture biologique
LEGAL NAME :	
GENCOD - CODE ARTICLE / EAN- ITEM CODE :	Par 4 x 100g : 37601212104070 / 00708606
CONDITIONNEMENT / PACKAGING :	6 Pots Plastique thermoformés trois couleurs fermés par un opercule aluminium imprimé Pot plastique : à jeter - opercule aluminium : à recycler Poids net = 360g (6x60g) 
INGREDIENTS :	Fromage frais à 3% de matières grasses* 84% (LAIT de vache écrémé pasteurisé*, LAIT de vache entier pasteurisé*, présure, ferments lactiques (LAIT)), <u>sucré*</u> (10%), purée de fruits* 4,2% (fraise* ou abricot* ou framboise*), amidon natif de manioc*, arômes naturels*, jus de citron*. *: ingrédients issus de l'agriculture biologique Souligné : ingrédients issus du commerce équitable Origine du lait : France
FERMENTS LACTIQUES / LACTIC STATERS :	Ferments lactiques mésophiles / <i>mesophilic lactic starters</i>
CONDITIONS DE CONSERVATION : STORAGE CONDITIONS :	A conserver entre 0°C et +6°C maximum <i>conservation between 0°C and +6°C maximum</i>
MODE D'EMPLOI : COOKING INSTRUCTIONS :	non concerné <i>not concerned</i>
DLC à la date de fabrication : BEST BEFORE after manufacturing :	30 jours <i>30 days</i>

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES / NUTRITION FACTS :

	Pour 100g / for 100g	Pour 1 pot de 60g
Valeurs énergétiques / Energy	448 kJ / 106 kcal	269 kJ / 64 kcal
Matières grasses / Fat	2,5 g	1,5 g
dont acides gras saturés/ of which saturates	1,7 g	1,0 g
Glucides / Carbohydrate	16 g	9,6 g
dont sucres / of which sugars	16 g	9,6 g
Protéines / Protein	4,9 g	2,9 g
Sel / Salt	0.08 g	0,05 g
Calcium / calcium	-	-

ALLERGENES PRESENTS / ALLERGENS IN PRODUCT (according regulation EC 1169/2011)

	Presence	Absence
Gluten et dérivés / <i>Cereals with gluten</i>		X
Crustacés et dérivés / <i>Crustaceans and derivatives</i>		X
Oeufs et dérivés / <i>Eggs and egg products</i>		X
Poissons et dérivés / <i>Fishes and derivatives</i>		X
Arachides et dérivés / <i>Peanut and derivatives</i>		X
Soja et dérivés / <i>Soya bean and derivatives</i>		X
Lait et dérivés (lactose) / Milk and derivatives (including lactose)	X	
Fruits à coques et dérivés / <i>Nuts and derivatives</i>		X
Céleri et dérivés / <i>Celery and derivatives</i>		X
Moutarde et dérivés / <i>Mustard and derivatives</i>		X
Sésame et dérivés / <i>Sesame seeds and derivatives</i>		X
Sulfites et anhydride sulfureux à une concentration > 10 ppm dans le produit fini / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 ppm in the finished product</i>		X
Mollusques et dérivés / <i>Molluscs and derivatives</i>		X
Lupin et dérivés / <i>Lupine and derivatives</i>		X

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

(according to FCD version 26/01/2016 and regulation UE 2073/2005 modified by regulation EC 1441/2007)

Germe / Microbiological germs	Critères / Target
Levures – Moisissures / <i>Yeast - mold</i>	< 100 ufc/g
Escherichia Coli / <i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
Staphylocoques coagulase + / <i>staphylococci coagulas +</i>	< 10 ufc/g
Recherche / <i>research</i> : Listeria monocytogenes	Absence / 25g
Dénombrement si présence dans 25g / <i>counting if present in 25g</i> : Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES / PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS

Paramètres / parameters	Critères / Target
Couleur / <i>color</i>	couleur du fruit / <i>fruit colour</i>
Texture / <i>texture</i>	ferme lisse / <i>smooth firm</i>
Goût / <i>taste</i>	Conforme à la recette / <i>conform to recipe</i>

ETIQUETAGE / LABELING (according regulations EC number 1829/2003 and EC number 1830/2003)

Ce produit ne contient aucun ingrédient soumis aux exigences spécifiques d'étiquetage des réglementations européennes concernant les organismes génétiquement modifiés / *This product doesn't contain ingredients subject to specific labeling requirements of European regulations on genetically modified organisms.*

Etiquetage conforme aux Directives 2003/89/CE du 10/11/2003 modifié par la directive 2006/142/CE et la directive 2007/68/CE / *Labeling according directive 2003/89/EC of 10/nov/2003 modified by directive 2006/142/EC and directive 2007/68/EC .*

Décret n° 2007-628 modifié par le décret n° 2013-1010 relatif aux fromages et spécialités fromagères / *Decree number 2007-628 modified by decree number 2013-1010 related to cheese and cheese specialities.*

Paramètres / parameters	Critères / Target
Flore lactique mésophile à DLC / <i>Lactic Count at the end of life</i>	Présence

IONISATION / IONIZATION :

Produit garanti sans ingrédient ionisé / *Product without irradiated ingredient .*

CONTAMINANTS / CONTAMINANTS

According regulation EC number 1881/2006 modified by recommendation 2013/711 and 594/2012.

Autres spécifications / Other specifications :

Certifié FR-BIO-10 Agriculture UE / NON UE