


**FICHE TECHNIQUE PRODUITS LAITIERS DE BASTIDARRA**

|   |   |                                    |
|---|---|------------------------------------|
| <b>Dénomination produit</b>                       | <b>Fromage blanc nature sucré 100g IBASKI</b>   |                                    |
| <b>Type produit</b>                               | Fromage blanc lisse au lait entier  |                                    |
| <b>Parfum</b>                                     | Nature - sucré  |                                    |
| <b>Ingrédients</b>                                | Lait entier, sucre 3,6%, poudre de lait écrémé, ferments lactiques, présure, chlorure de calcium. |                                    |
| <b>Lait</b>                                       | Origine France: Pays Basque<br>Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (niveau 3)   |                                    |
| <b>Estampille sanitaire</b>                       | FR 64.094.103 CE  |                                    |
| <b>Emballage primaire</b>                         | Pot carton recyclable: 6g   |                                    |
|   | Opercule PET personnalisé: 0g   |                                    |
| <b>Emballage secondaire</b>                       | Cagette plastique: 1584g  |                                    |
| <b>Diamètre pot (mm)</b>                          | 70  |                                    |
| <b>Hauteur pot (mm)</b>                           | 59  |                                    |
| <b>Poids unitaire</b>                             | 100 g   |                                    |
| <b>Colisage</b>                                   | Cagette de regroupement 80 UVC  |                                    |
| <b>Date Limite de Consommation (DLC)</b>          | 31 jours  |                                    |
| <b>Durée de vie garantie</b>                      | 21 jours  |                                    |
| <b>Disponibilité</b>                              | Du 01/01 au 31/12   |                                    |
| <b>Code interne</b>                               | AVD02N  |                                    |
| <b>Photo produit</b>                              |               |                                    |
| <b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b> | Energie   | 418kJ/100kcal                      |
|   | Matières grasses  | 3,0g                               |
|   | dont acides gras saturés  | 1,9g                               |
|   | Glucides  | 10,9g                              |
|   | dont sucres   | 10,6g                              |
|   | Protéines   | 7,4g                               |
| Sel   | 0,2g  |                                    |
| <b>Critères microbiologiques FCD 3.5</b>          | <u>Germes recherchés :</u>  | <u>Critères:</u>                   |
|   | Levures moisissures   | 100                                |
|   | Escherichia coli  | 100                                |
|   | Staphylocoques coagulase +  | 10                                 |
|   | Enterotoxine  | recherche si staph>10 <sup>5</sup> |
|   | Listeria monocytogenes  | absence/25g                        |
| <b>Allergènes</b>                                 | Lait de vache   |                                    |