


| FICHE TECHNIQUE PRODUITS LAITIERS DE BASTIDARRA | | |
|---|---|------------------------------------|
| Dénomination produit | Fromage blanc saveur vanille 115g IBASKI | |
| Type produit | Fromage blanc lisse au lait entier | |
| Parfum | Saveur vanille | |
| Ingrédients | Lait entier, sucre, poudre de lait écrémé, arôme, ferments lactiques, présure, chlorure de calcium. | |
| Lait | Origine France: Pays Basque Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale (niveau 3) | |
| Estampille sanitaire | FR 64.094.103 CE | |
| Emballage primaire | Pot carton recyclable: 6g | |
| | Opercule PET personnalisé: 0g | |
| Emballage secondaire | Cagette plastique: 1584g | |
| Diamètre pot (mm) | 70 | |
| Hauteur pot (mm) | 59 | |
| Poids unitaire | 115 g | |
| Colisage | Cagette de regroupement 40 UVC | |
| Date Limite de Consommation (DLC) | 31 jours | |
| Durée de vie garantie | 21 jours | |
| Disponibilité | Du 01/01 au 31/12 | |
| Code interne | AVD03A | |
| Photo produit |  | |
| Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g | Energie | 435kJ/104kcal |
| | Matières grasses | 2,7g |
| | dont acides gras saturés | 1,8g |
| | Glucides | |
| | dont sucres | 13,9g |
| | dont sucres | 13,5g |
| | Protéines | 5,9g |
| Sel | 0,2g | |
| Critères microbiologiques FCD 3.5 | <u>Germes recherchés :</u> | <u>Critères:</u> |
| | Levures moisissures | 100 |
| | Escherichia coli | 100 |
| | Staphylocoques coagulase + | 10 |
| | Enterotoxine | recherche si staph>10 ⁵ |
| | Listeria monocytogenes | absence/25g |
| Allergènes | Lait de vache | |