



# Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

<b>Fournisseur</b>	Fromagerie de la Lémance ZA du haut Agenais 47500 MONTAYRAL	
<b>N° Agrément sanitaire</b>	<b>FR47.185.035CE</b>	
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01		CODE ARTICLE MBSO : LLM014

<b>Nom du produit</b>	<b>Camembert La Lémance sans boîte</b>
<b>Code article interne</b>	2278
<b>Nomenclature douanière</b>	0406908990
<b>Date édition fiche technique</b>	05/10/2023

## Description du produit

Camembert au lait de vache pasteurisé biologique, affiné de façon traditionnelle

<b>Nature du lait</b>	Vache Biologique
<b>Origine du lait</b>	France*
<b>Traitement subi</b>	Pasteurisation
<b>Type de pâte</b>	Molle
<b>Type de croûte</b>	Fleurie
<b>Présure</b>	Animale
<b>Durée d'affinage minimum</b>	7 jours
<b>Poids net (g)</b>	250
<b>Poids brut (g)</b>	254
<b>DDM Fabrication</b>	65 jours
<b>DDM Garantie entrepôt</b>	30 jours
<b>Conservation</b>	+2 à +6°C



## Ingrédients

Ingrédients : LAIT\* de vache biologique, ferments lactiques, présure.

## Spécifications chimiques en %

Sel	1,2%
MG sur produit fini	20%
Extrait sec	47%
Gras / sec	45%

## Conditionnement

<b>Emballage du produit</b>	Complexe neutre avec contre étiquette
<b>Colisage</b>	10
<b>Gencod produit</b>	3 760 013 202 736
<b>Gencod colis</b>	13760013202733
<b>Poids brut/colis (g)</b>	2664
<b>Poids brut UVC (g)</b>	254
<b>Dimensions colis (cm)</b>	34,5x23x7,5
<b>Nbre de colis par couche</b>	10
<b>Nbre de couches/palette</b>	10
<b>Nbre de colis/palette</b>	100
<b>Dimensions Palette (cm)</b>	120x80x90
<b>Poids palette (kg)</b>	291,4
<b>Gencod Palette</b>	23760013202730

## Spécifications physiques

Longueur (cm)	10,5
Largeur (cm)	10,5
Hauteur (cm)	3

## Analyse Nutritionnelle

Matières grasses (dont AGS)	20 g (14 g)
Glucides (dont sucres)	2,3 (0,8 g)
Protéines	15 g
Sel	1,2 g
Calcium	520 mg
Valeur énergétique	1045 kJ / 252 Kcal



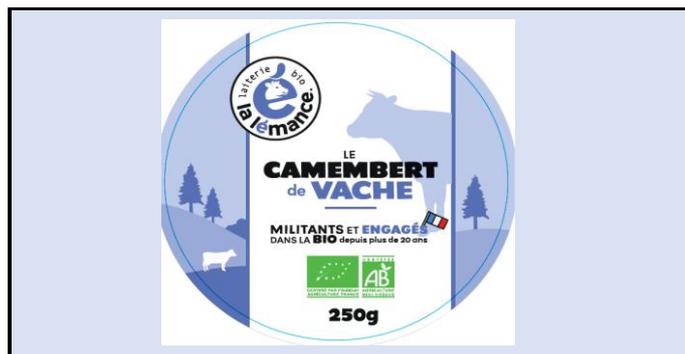
# Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

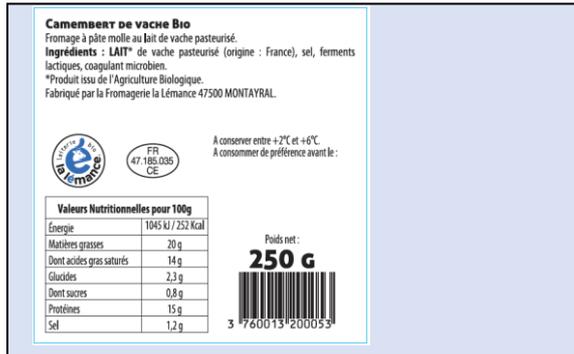
Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

## Etiquette



## Contre-étiquette



## Spécifications microbiologiques

Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxine Staphylococcique si Staph. A > 10 <sup>5</sup>	Absence dans 25g	
Escherichia Coli	m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g	n = 5 c = 2
Staphylococcus à coagulase +	m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g	n = 5 c = 2
<b>Contrôle ponctuel supplémentaire</b>		
Salmonella	Absence dans 25g	

**\*Conformément au Règlement (CE) N°2073/2005**

Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oeufs et produits à base d'oeufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
<b>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</b>	<b>X</b>	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X
Sulfite et dioxyde de soufre		X
Mollusques		X
Lupin		X

## Informations complémentaires

Produit garanti sans OGM et non ionisé.

\* Origine du lait : Départements 09,11,12,15,16,19,23,31,32,64,65,87