



Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

Fromage Blanc Nature 100g
- Gamme Fromage blanc-

Dénomination légale : Fromage frais Nature.

mâj: 23/06/20

Lait Bio de Dordogne



FR-BIO-01
 Agriculture UE

Caractéristiques techniques

Composition

Gencod: 3339521072041
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Code emballer : EMB396C

Conservation: entre 0°C et 6°C
UVC: pot unitaire 100 g

Spécifications

Lait entier 99%* - présure -chlorure de calcium-ferments lactiques

** Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique
 Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.*

Conditionnement

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	395 kJ 95 kcal
Matières grasses (dont saturées)	6,5 g 4,4 g
Glucides (dont sucres)	4,6 g 4,6 g
Protéines	4,5 g
Sel	0,10 g

Palettisation

type de conditionnement: pot PP transparent avec logo pechalou
système de fermeture: Opercule aluminium personnalisé
PCB colis: 24 pots
Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement

Sécurité sanitaire

palette europe: 80x120
nombre de colis par couche 8 colis
nombre de couche : 16

Produit non ionisé et sans OGM: Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Critère d'hygiène des Critères microbiologiques FCD Version du 28/01/2016 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant