



REVISION

2

DATE

15/09/2022

**FICHE TECHNIQUE**

FOURNISSEUR :

**FROMAGERIE DE LA LEMANCE  
Z.A. DU HAUT AGENAIS  
47 500 MONTAYRAL**

MARQUE DE SALUBRITE :

FR47.185.035CE

NOM DU PRODUIT :

**Bûche de chèvre 150g RHF**

NUMERO D'ARTICLE :

2675

NOMENCLATURE DOUANIERE :

04069069

DATE DE MISE A JOUR :

03/07/2023

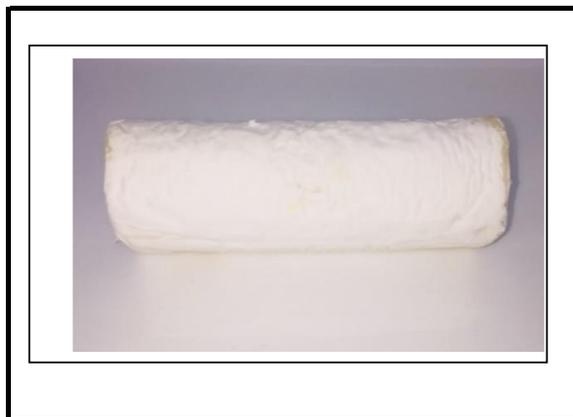
***Description du produit***

*Fabriqué à partir de lait de chèvre biologique, ce fromage vous surprendra par sa texture ferme, son goût typé et par sa légèreté.*

*Né d'un riche savoir faire fromager, ce fromage détient de forts atouts pour se retrouver au centre de tous les plateaux de fromages.*

***Certifié par ECOCERT FR-BIO-01***

Nature du lait	Chèvre biologique
Origine du lait	France
Traitement subi	Pasteurisation
Type de pâte	Molle
Type de croûte	Fleurie
Présure	Microbienne
Durée d'affinage minimum	7 jours
Poids net (g)	150g
Poids brut (g)	150
DDM Fabrication	65 jours
DDM Garantie entrepôt	30 jours
Conservation	+2 à +6°C

**Ingrédients**

Ingrédients : LAIT\* de chèvre biologique, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

**Spécifications chimiques en %**

Sel	1,2%
MG sur produit fini	21%
Extrait sec	47%
Gras / sec	45%

**Conditionnement**

<b>Emballage du produit</b>	<b>Complexe neutre</b>
Colisage	10
Gencod produit	3 760 013 201 388
Gencod colis	13760013201385
Poids brut/colis (g)	1500
Poids brut UVC (g)	150
Dimensions colis (cm)	34,5x23x7,5
Nbre de colis par couche	10
Nbre de couches/palette	10
Nbre de colis/palette	100
Dimensions Palette (cm)	120x80x90
Poids palette (kg)	187,4
Gencod Palette	13760013201385

**Spécifications physiques**

Longueur (cm)	11
Largeur (cm)	4,1
Hauteur (cm)	4,1

**Analyse Nutritionnelle**

Matières grasses (dont AGS)	21 g (15g)
Glucides (dont sucres)	3g (0,5g)
Protéines	19 g
Sel	1,2 g
Calcium	520 mg
Valeur énergétique	265 Kcal / 1100 KJ

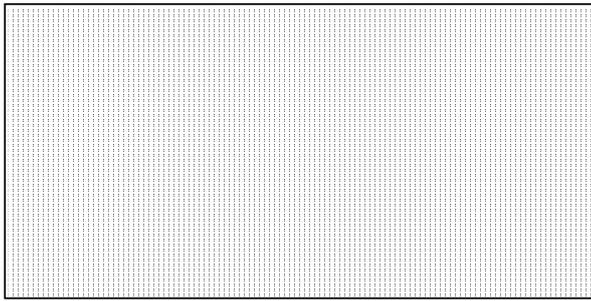


REVISION

2

DATE

15/09/2022

**FICHE TECHNIQUE****Etiquette****Contre-étiquette**

Bûche 150g bio par 10  
 Ingrédients : LAIT\* de chèvre biologique, sel, ferments lactiques, coagulant microbien  
 \*Produit issu de l'Agriculture Biologique

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Energie	265 Kcal / 1100 KJ
Lipides (dont AGS)	21 g (15g)
Glucides (dont Sucres)	3g (0,5g)
Protéines	19 g
Sel	1,2 g

Poids net : 150g  
 A conserver entre +2°C et +6°C et à consommer de préférence avant le : 10/06/21

1097

3 760013 201692

Fabriqué par : Fromagerie de la Lémance 47500 MONTAYRAL

**Spécifications microbiologiques****Critère de sécurité\****Listeria Monocytogenes*

Absence dans 25g

Entérotoxine Staphylococcique si Staph. A > 10<sup>5</sup>

Absence dans 25g

**Hygiène des procédés\****Escherichia Coli*

m = 10 ufc/g

n = 5

M = 100 ufc/g

c = 2

*Staphylococcus* à coagulase +

m = 100 ufc/g

n = 5

M = 1 000 ufc/g

c = 2

**Contrôles supplémentaires***Salmonella*

Absence dans 25g

Coliformes totaux

&lt;150 000 ufc/g

\*Conformément au  
RÈGLEMENT (CE)  
N°1441/2007**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

Œufs et produits à base d'œufs

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

**Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)**

X

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