



Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

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

/

Fournisseur	Fromagerie de la Lémance ZA du haut Agenais 47500 MONTAYRAL	
N° Agrément sanitaire	FR47.185.035CE	
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01		CODE ARTICLE MBSO : LLM022

Nom du produit	Brique de Brebis Bio La Lémance
Code article interne	224
Nomenclature douanière	04069069
Date édition fiche technique	17/07/2024

Description du produit

La brique de brebis biologique est un fromage de grande qualité gustative. Il présente une fine croûte de couleur crème et un coeur léger et fondant.

Nature du lait	Brebis 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)	150
Poids brut (g)	155
DDM Fabrication	65 jours
DDM Garantie entrepôt	30 jours
Conservation	+2° C à +6°C



Ingrédients

LAIT* de brebis biologique 98,5%, sel 1,2%, ferments lactiques 0,05%, coagulant microbien 0,05%.

Spécifications chimiques en %

Sel	1,2%
MG sur produit fini	22%
Extrait sec	49,0%
Gras / sec	45%

Conditionnement

Emballage du produit	Plaquette bois et film plastique
Colisage	6
Gencod produit	3 760 013 200 404
Gencod colis	33760013200405
Poids brut/colis (g)	1017
Poids brut UVC (g)	155
Dimensions colis (cm)	29,0x13,5x6,0
Nbre de colis par couche	18
Nbre de couches/palette	10
Nbre de colis/palette	180
Dimensions Palette (cm)	120x80x90
Poids palette (kg)	208
Gencod Palette	43760013200402

Spécifications physiques

Longueur (cm)	16
Largeur (cm)	6
Hauteur (cm)	2

Analyse Nutritionnelle

Matières grasses (dont AGS)	20 g (15 g)
Glucides (dont sucres)	3 g (1,2 g)
Protéines	15 g
Sel	1,2 g
Calcium	480 mg
Valeur énergétique	255 Kcal / 1055 KJ



Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

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

/

Etiquette



Contre-étiquette

Brique de BREBIS BIO

Fromage à pâte molle au lait de brebis pasteurisé. **Ingrédients** : LAIT de brebis pasteurisé* (origine : France), sel, coagulant microbien, ferments **LACTIQUES**. *Produit issu de l'Agriculture Biologique. Fabriqué par la Fromagerie la Lémance 47500 Montayral.

Valeurs Nutritionnelles pour 100g	
Énergie	1055 kJ / 255 Kcal
Matières grasses	20 g
Dont acides gras saturés	15 g
Glucides	3 g
Dont sucres	1,2 g
Protéines	15 g
Sel	1,2 g



FR 47.185.035 CE
Poids net : **150 g**
A conserver entre +2°C et +6°C.
A consommer de préférence avant le :



Spécifications microbiologiques

Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxine Staphylococcique si Staph. A > 10 ⁵	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
Contrôle ponctuel supplémentaire		
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
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.

*Origine du lait : Départements 12,48