

Date révision: 28/08/2024	FICHES TECHNIQUES PRODUITS LAITIERS DE BASTIDARRA	
N° version: 3		
Dénomination commerciale	Fromage blanc nature	
Dénomination légale	Fromage blanc au lait entier pasteurisé nature	
Ingrédients	Lait entier pasteurisé [origine France: Pays Basque], poudre de lait écrémé [origine France], ferments lactiques, coagulant non animal.	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie	368kJ/88kcal
	Matières grasses	4,3g
	dont acides gras saturés	2,8g
	Glucides	5,7g
	dont sucres	5,0g
	Protéines	7,0g
	Sel	0,11g
Poids net	115g	
Critères microbiologiques FCD 3.5	<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères à DLC:</u>
	Levures moisissures	100
	Escherichia coli	100
	Staphylocoques coagulase +	10
	Enterotoxine	recherche si staph>10 ⁵
	Listeria monocytogenes	absence/25g
Allergènes	Lait de vache	
Date Limite de Consommation	30 jours	
Durée de vie minimum garantie à réception	21 jours	
Conditions de conservation	A conserver entre 0°C et +6°C	
Visuel		
Disponibilité	Du 01/01 au 31/12	
Code interne	AVD01A	
Fabricant	SARL Bastidarra 35 allée des Barthes - ZA Etxecolu 64520 BARDOS	
Estampille sanitaire	FR 64.094.103 CE	
Consignes de tri	Pot carton + opercule plastique: bac de tri	
Emballage primaire	Pot carton: 6g	
	Opercule PET: <1g	
Emballage secondaire	Carton de regroupement x28 ou cagette plastique x80: 1584g	
Diamètre pot (mm)	70	
Hauteur pot (mm)	69	
Colisages (mm)	colis de 28 UVC 411 * 297* 72 ou cagette de 80 UVC 800*600	