



# 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>	FR47.185.035CE
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01	

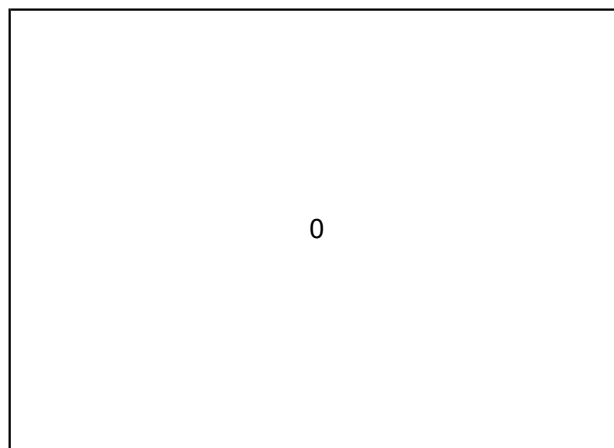
CODE ARTICLE  
MBSO : LLM020

<b>Nom du produit</b>	<b>Cabretin Bio Lémance</b>
<b>Code article interne</b>	85
<b>Nomenclature douanière</b>	04069069
<b>Date édition fiche technique</b>	29/02/2024

## Description du produit

Fabriqué à partir de lait de chèvre biologique, ce fromage vous surprendra par sa texture fondante et son goût typé. Né d'un riche savoir faire fromager, ce fromage détient de forts atouts pour se retrouver au centre de tous les plateaux de fromages.

<b>Nature du lait</b>	Chèvre 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>	Microbienne
<b>Durée d'affinage minimum</b>	7 jours
<b>Poids net (g)</b>	140g
<b>Poids brut (g)</b>	168
<b>DDM Fabrication</b>	65 jours
<b>DDM Garantie entrepôt</b>	30 jours
<b>Conservation</b>	+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>	Film plastique et plaquette bois
<b>Colisage</b>	6
<b>Gencod produit</b>	3 760 013 200 282
<b>Gencod colis</b>	33760013200283
<b>Poids brut/colis (g)</b>	1148
<b>Poids brut UVC (g)</b>	168
<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>	140
<b>Gencod Palette</b>	43760013200280

## Spécifications physiques

Longueur (cm)	10,5
Largeur (cm)	10,5
Hauteur (cm)	1,5

## 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



# Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

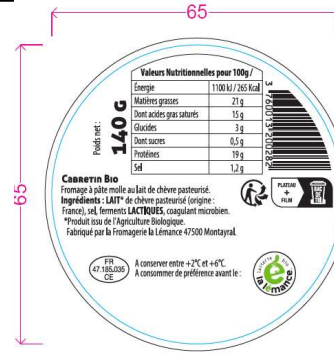
Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

## Étiquette



## 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>		<b>*Conformément au Règlement (CE) N°2073/2005</b>
Salmonella	Absence dans 25g	

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
<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 12,44,48,49,79,85,86