



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

Emballage du produit	Complexe neutre
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

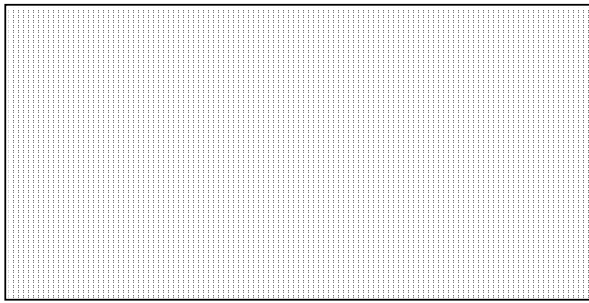


REVISION

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 > 10⁵

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

<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