



REVISION : 1 DATE : 21/02/2022

FICHE TECHNIQUEFOURNISSEUR : FROMAGERIE DE LA LEMANCE
Z.A. DU HAUT AGENAIS
47 500 MONTAYRAL

N° AGREMENT SANITAIRE : FR 18.194.050 CE

CODE EMBALLEUR : EMB 18194J

NOM DU PRODUIT : **Le chèvre à tartiner La Lémance**

CODE ARTICLE : 3043

NOMENCLATURE DOUANIERE : 0406105090

Présentation

Fromage pasteurisé au lait de chèvre bio

Certifié par FR-BIO-01

Fabriqué par Laiteries H. Triballat 18 220 Rians

Description du produit

Nature du lait	Chèvre
Origine lait	France
Traitement subi	Pasteurisé
Poids net (g)	125
DDM Fabrication	120 jours
DDM Garantie entrepôt	32 jours
Conservation	+0°C et +7°C

Spécifications physiques

Longueur (cm)	8,7
Largeur (cm)	8,7
Hauteur (cm)	5

Conditionnement

Emballage du produit	Pot et couvercle plastique -
Colisage	6
Gencod	3760013202873
Gencod colis	13760013202870
Poids brut colis (g)	882
Dimensions colis (mm)	275x193x73
Nbre de colis par couche	16
Nbre de couches par palette	13
Nbre de colis par palette	208
Dimensions Palette (cm)	120x80x110
Poids Palette (kg)	208,456
Gencod Palette	23760013202877

Ingrédients

Lait pasteurisé de chèvre Bio (origine : France), sel de Guérande, ferments lactiques

Caractéristiques Organoleptiques

Texture	Lisse
Couleur	Blanc
Goût/Arome	Chèvre frais doux

Visuel**Spécifications chimiques**

MG sur produit fini	0,1
Extrait sec	0,26
pH	4,3 - 4,8

Analyse Nutritionnelle (100g)

Valeurs énergétiques	608 kJ / 146 Kcal
Matières Grasses (dont AGS)	10g (6,7g)
Glucides (dont Sucres)	4,6g (2,5g)
Protéines	9,4g
Sel	1g



REVISION :

1

DATE :

21/02/2022

FICHE TECHNIQUE

Spécifications microbiologiques

Hygiène des procédés*

Listeria Monocytogenes : Absence dans 25g
Staphylocoques aureus : Inférieur à 10 UFC/g
Escherichia coli : Inférieur à 100 UFC/g

***Conformément au RÈGLEMENT (CE) N°1441/2007
modifiant le règlement (CE) n°2073/2005**

Allergènes

Arachides et dérivés	Absence
Crustacés et dérivés	Absence
Céleri et dérivés	Absence
Fruits à coque et dérivés	Absence
Gluten et dérivés	Absence
Lait et dérivés	Présence
Lupin et dérivés	Absence
Mollusques et dérivés	Absence
Moutarde et dérivés	Absence
Œufs et dérivés	Absence
Poissons et dérivés	Absence
Soja et dérivés	Absence
Sulfites et dérivés	Absence
Sésame et dérivés	Absence

Informations complémentaires

Produit garanti sans OGM et non ionisé

Conseils de préparation

Produit prêt à consommer