


Date de révision: 09/09/2024	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUITS LAITIERS DE BASTIDARRA</b>	
N°version: 2		
Dénomination commerciale	<b>Crème dessert vanille <b>BIO</b></b>	
Dénomination légale	Dessert lacté au lait entier sucré à la vanille, <b>issu de l'agriculture biologique</b>	
Ingrédients	Lait entier* [origine France], sucre*, amidon, poudre de lait *, arôme naturel vanille , caramel aromatique*. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique.	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie	440kJ/104kcal
	Matières grasses	3,2g
	dont acides gras saturés	2,1g
	Glucides	16g
	dont sucres	11g
	Protéines	2,8g
Sel	0,1g	
Poids net	100g	
Critères microbiologiques FCD 4.12	Germes recherchés:	Critères:
	Levures moisissures	100
	Entérobactéries	10
	Staphylocoques coagulase +	10
	Listeria monocytogènes	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 et 6°C	
Visuel		
Disponibilité	Du 01/01 au 31/12	
Code interne	ARF03N	
Fabricant	SARL Bastidarra 35 allée des Barthes - ZA Etxecolu 64520 BARDOS	
Estampille sanitaire	FR 64.094.103 CE	
Consignes de tri	Opercule plastique + Pot carton Bac de tri	
Emballage primaire	Pot carton: 5g	
	Opercule PET: <1g	
Emballage secondaire	Carton de regroupement x28 ou cagette plastique x80: 1584g	
Diamètre pot (mm)	70	
Hauteur pot (mm)	58	
Colisages (mm)	Colis de 28 UVC 411 x 297 x 72 ou cagette de 80 UVC 800x600	