

Code produit : PC025

<https://192.168.1.108/catalog> Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères

Fromage Blanc à la fraise biologique

- Gamme Fromage blanc-

Péchalou
LAITERIE ARTISANALE EN PERIGORD

Dénomination légale : Fromage frais Nature à la fraise biologique

màj: 08/03/2022



Lait Bio de Dordogne



Caractéristiques techniques

FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Composition

Gencod: 3339528072136
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Code emballer : EMB396C

Conservation: entre 0°C et 6°C
UVC: pot unitaire 80 g
PCB: 24 pots

Spécifications

Fromage frais 84% (**lait entier 82%***; **lait écrémé en poudre***; presure; chlorure de calcium; ferments lactiques); préparation de fruit 14%* (fraise 8,3%*; sucre de canne*; gélifiant : agar-agar*)

** Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique
Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.
Le sucre de canne est issu du commerce équitable*

Conditionnement

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	504 kJ 120 kcal
Matières grasses (dont saturées)	5,3 g 3,6 g
Glucides (dont sucres)	13,8 g 13,3 g
Protéines	4,4 g
Sel	0,10 g

Sécurité sanitaire

type de conditionnement: pot PP transparent
système de fermeture: Opercule aluminium personnalisé

Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 (directive 1994/62CE) relatif aux exigences liées à l'environnement

Produit non ionisé et sans OGM: Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

Critère d'hygiène des procédés et de sécurité: Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires