

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

Fromage Blanc à l'abricot biologique

- Gamme Fromage blanc-



Dénomination légale : Fromage frais Nature à l'abricot biologique

màj: 08/03/2022



Abricot France
Lait Bio de Dordogne



FR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Caractéristiques techniques

Gencod: 3339528072136

N° Agrément: FR 24 396 002 CE

Lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)

Code emballeur : EMB396C

Composition

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; ferment lactiques); préparation de fruit 14%* (abricot 7,3%*; 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

Type de conditionnement: pot PP transparent

Système de fermeture: Opercule aluminium personnalisé

Sécurité sanitaire

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

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

Analyse nutritionnelle moyenne pour 100g	
Energie	477 kJ 114 kcal
Matières grasses (dont saturées)	5,4 g 3,5 g
Glucides (dont sucres)	12,6 g 12,2 g
Protéines	3,8 g
Sel	0,11 g