



Dénomination légale : Fromage frais Nature à la framboise France et à la myrtille sauvage biologique

màj: 08/03/2022

Lait Bio de Dordogne
Framboise Français, Myrtille sauvageFR-BIO-01
Agriculture UE/non UE

Caractéristiques techniques

Gencod: 3339528072150
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C
UVC: pot unitaire 80 g
PCB: 24 pots

Code emballer : EMB396C

Composition

Fromage frais 84% (**Lait entier 82%***; **lait écrémé en poudre***; presure; chlorure de calcium; ferments lactiques);
 préparation de fruit 14%* ((purée de fruit (framboise France 3,9%*, myrtille sauvage 2,6%*)*)*; sucre de canne*; jus
 de citron concentrée; 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

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	457 kJ 109 kcal
Matières grasses (dont saturées)	5,3 g 3,5 g
Glucides (dont sucres)	11,5 g 11,5 g
Protéines	3,8 g
Sel	0,20 g

Conditionnement

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

Sécurité sanitaire

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