



Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

Fournisseur	Fromagerie de la Lémance ZA du haut Agenais 47500 MONTAYRAL
N° Agrément sanitaire	FR47.185.035CE
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01	

CODE ARTICLE
MBSO : LLM007

Nom du produit	Petit chèvre bio 25g
Code article interne	3131
Nomenclature douanière	04069069
Date édition fiche technique	18/07/2024

Description du produit

Fromage à pâte molle affiné au lait de chèvre pasteurisé

Nature du lait	Chèvre Biologique
Origine du lait	France*
Traitement subi	Pasteurisation
Type de pâte	Molle
Type de croûte	Fleurie
Présure	Microbienne
Durée d'affinage minimum	7 jours
Poids net (g)	25
Poids brut (g)	563
DDM Fabrication	40 jours
DDM Garantie entrepôt	30 jours
Conservation	+2 à +6°C



Ingrédients

Ingrédients : LAIT* de chèvre biologique, sel, ferments lactiques, coagulant microbien.

Spécifications chimiques en %

Sel	1,2%
MG sur produit fini	21%
Extrait sec	45%
Gras / sec	47%

Conditionnement

Emballage du produit	Barquette plastique, paille et film retractable
Colisage	20
Gencod produit	3 760 013 208 561
Gencod colis	13760013208568
Poids brut/colis (g)	563
Poids brut UVC (g)	563
Dimensions colis (cm)	36x12,5x4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches/palette	12
Nbre de colis/palette	144
Dimensions Palette (cm)	120x80x90
Poids palette (kg)	106
Gencod Palette	23760013208565

Spécifications physiques

Longueur (cm)	36
Largeur (cm)	12,5
Hauteur (cm)	4

Analyse Nutritionnelle

Matières grasses (dont AGS)	21 g (15g)
Glucides (dont sucres)	3g (0,5g)
Protéines	19 g
Sel	1,2 g
Calcium	520 mg
Valeur énergétique	265 Kcal / 1100 KJ



Fiche technique

CLIENT.FIC.001 v6

Créé le : 28/04/2009 - MAJ le : 27/07/2023

/

Étiquette

Contre-étiquette



Spécifications microbiologiques

Listeria Monocytogenes	Absence dans 25g	
Entérotoxine Staphylococcique si Staph. A > 10 ⁵	Absence dans 25g	
Escherichia Coli	m = 10 ufc/g M = 100 ufc/g	n = 5 c = 2
Staphylococcus à coagulase +	m = 100 ufc/g M = 1 000 ufc/g	n = 5 c = 2
Contrôle ponctuel supplémentaire		*Conformément au Règlement (CE) N°2073/2005
Salmonella	Absence dans 25g	

Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		X
Sulfite et dioxyde de soufre		X
Mollusques		X
Lupin		X

Informations complémentaires

Produit garanti sans OGM et non ionisé.

* Origine du lait : départements 12,44,48,49,79,85,86