

Date révision: 28/08/2024	FICHES TECHNIQUES PRODUITS LAITIERS DE BASTIDARRA	
N° version: 3		
Dénomination commerciale	Fromage blanc saveur vanille	
Dénomination légale	Fromage blanc au lait entier pasteurisé sucré saveur vanille	
Ingrédients	Lait entier pasteurisé [origine France: Pays Basque], sucre 6,5%, arôme, poudre de lait écrémé [origine France], ferments lactiques, coagulant non animal.	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie	385kJ/91kcal
	Matières grasses	2,7g
	dont acides gras saturés	1,9g
	Glucides	9,5g
	dont sucres	9,4g
	Protéines	7,2g
	Sel	0,1g
Poids net	100g	
Critères microbiologiques FCD 3.5	<u>Germes recherchés :</u>	<u>Critères à DLC:</u>
	Levures moisissures	100
	Escherichia coli	100
	Staphylocoques coagulase +	10
	Enterotoxine	recherche si staph>10 ⁵
	Listeria monocytogenes	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°C et +6°C	
Visuel		
Disponibilité	Du 01/01 au 31/12	
Code interne	AVD03N	
Fabricant	SARL Bastidarra 35 allée des Barthes - ZA Etxecolu 64520 BARDOS	
Estampille sanitaire	FR 64.094.103 CE	
Consignes de tri	Pot carton + opercule plastique: 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 800*600	