

**JPS LAIT**ZI LE LACHET  
09210 LEZAT/LEZE

Tel : 05 61 69 20 66

Mail :contact@biochamps.fr



# FICHE TECHNIQUE

## FROMAGE BLANC VACHE 3,6% MG

### 3,6 kg

FT 041

Indice b

Date : 13/09/21

Page : 1/2

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Marque	BIOCHAMPS
Dénomination légale	Fromage blanc au lait partiellement écrémé pasteurisé de vache, issu de l'agriculture biologique.
Description du produit	Absence de tout additif, et présence à DLC d'une population de bactéries lactiques égale au moins à 10 millions/g.
Origine	Fabriqué en France (Le Lachet Lézat sur Lèze 09210) Origine du lait : France, BIOLAIT, tournée pyrénéenne (Ariège et départements limitrophes)
Agrément sanitaire	FR 09 167 001 CE
EAN	3375610000717
Code douanier	04061050
Poids net	3600 g
	100% de produits de l'agriculture biologique depuis 1982 contrôlé par Ecocert FR-BIO-01 Agriculture AB France

**FROMAGE BLANC**  
AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ  
3,6% M.G.

sans présure animale

**Ingrédients :** lait\* frais partiellement écrémé de vache (France), ferments lactiques (lait), extrait de *Mucor miehei* (en alternative à la présure animale). \*issu de l'Agriculture Biologique. En gras : allergène.  
Certifié BIO-FR-01 contient + de 85% d'humidité.  
Fabriqué dans un atelier manipulant du lait de brebis  
**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :** Valeur énergétique 294 kJ/70 kcal – Matières grasses 3,6 g dont acides gras saturés 2,4 g – Glucides 4,4 g dont sucres 1,8 g – Protéines 5,1 g – Sel 0,12 g.  
A conserver entre +2°C à +6°C.

Poids net **3.6 kg****A consommer jusqu'au : XX/XX**

après ouverture, à consommer dans les 48h

JPS Lait – ZI Le Lachet – 09210 Lézat sur Lèze – Tél. 05 61 69 20 66

**COMPOSITION / CARACTERISTIQUES / ALLERGENES****Liste des ingrédients :** Lait\* pasteurisé partiellement écrémé de vache (France), ferments lactiques (lait), extrait de *Mucor miehei*\*

\*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

\_\_ ingrédients issus du Commerce Équitable

**Gras :** allergènes**Information :** Produit fabriqué dans un atelier manipulant du lait de brebis**VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNES POUR 100 g**

Energie (kCal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides Totaux (g)	Dont Sucres (g)	Matière grasses	Dont Acides gras saturés (g)	Sel (g)
70	294	5,1	4,4	1,8	3,6	2,4	0,1

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (Selon le règlement CE N° 2073/2005)**

Germes	Levures /Moisissures	Entérobactéries	Staphylocoques à coagulase positive	Listeria monocytogenes
Objectif (dans 1 g)	< 100	< 10	<10	Absence (dans 25 g)

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES**

pH	Goût	Texture	Odeur	Couleur
4,6	Fromage Blanc	Lisse	Caractéristique du lait de vache	Blanche du fromage blanc

**EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT / PALETTISATION**

UVC	Emballage primaire	Type de fermeture	Emballage secondaire	Nb de pièces par colis	Nb de colis / couche	Nb de couche/ palette	Nb colis / palette	Nb UVC / palette	Palette /Dimension
1 seau de 3,6 kg	Seau plastique de 3,6 kg	couvercle plastique	Pas d'emballage secondaire	/	24	6	144	144	Matière de la palette : bois Dim : 1200*800*1250 Palette EUROPE

**DLC garantie à livraison :19 jours****Ionisation :** Produit sans traitement ionisant.**Alimentarité des emballages :** Matériaux agréés et conformes à la réglementation en vigueur (règlement 1935/2004 et ses modifications)

**JPS LAIT**ZI LE LACHET  
09210 LEZAT/LEZE

Tel : 05 61 69 20 66

Mail :contact@biochamps.fr



# FICHE TECHNIQUE

## FROMAGE BLANC VACHE 3,6% MG

### 3,6 kg

FT 041

Indice b

Date : 13/09/21

Page : 2/2

#### CONDITIONS DE CONSERVATION et PRECONISATIONS BONNES PRATIQUES

Le seau de 3,6 kg doit être conservé entre +2°C et 6°C.

Manipuler le couvercle avec des mains nettoyées et désinfectées. Une fois le couvercle ouvert, poser le couvercle retourné (face extérieure en contact avec la surface) sur une surface propre. Utiliser uniquement des ustensiles nettoyés et désinfectés pour prélever une quantité de produit dans le seau. Afin d'éviter les contaminations croisées et notamment pour le risque allergène, réserver un ustensile unique pour chaque seau. Refermer à l'aide du couvercle du seau le plus rapidement possible, ne pas laisser le seau ouvert à l'air libre. Dans ces conditions de respect de l'ensemble de ces bonnes pratiques, le seau une fois ouvert se conserve 72h.

#### MENTIONS D'IDENTIFICATION PRODUIT SUREMBALLAGE / COLIS

Désignation produit	Poids net colis	Condition de conservation	DLC	N° de lot	N° d'agrément sanitaire
OUI	OUI	A conserver entre +2°C et +6°C	OUI = 26 jours ☒ A consommer jusqu'au : JJ/MM 19 jours garantis à réception	OUI, correspond à la DLC	FR.09.167.001 CE

#### ALLERGENES MAJEURS

Allergènes	Présent dans le produit	Trace possible dans le produit	Présent sur la ligne	Présent sur le site
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou toutes souches hybridées)	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Crustacés et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Cacahuètes et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Soja et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N
Lait et produits en contenant (y compris le lactose)	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N Lait de brebis	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N
Fruits à coques : noix, amandes, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N
Céleri et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Moutarde et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Graines de sésame et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Oeufs et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Poissons et produits en contenant	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N
Dioxyde de soufre et sulfites avec une concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO2	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N

#### ALLERGENES MINEURS

Rosacées (fraise, framboise, pommes, poires, prunes, pêche, abricot, cerises, mangue,)	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N
Latex groupe (kiwi, bananes, avocats, châtaignes, sarrasin...)	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N	<input checked="" type="checkbox"/> O <input type="checkbox"/> N
Épices (carottes, persil, cerfeuil, coriandre, cumin, aneth, anis, fenouil...)	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N			
Légumineuses (Lentilles, pois, lupin, fèves...)	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N			
Ingrédients d'origine animale (Bœuf, poulet, dinde, porc)	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N			
Levure	<input type="checkbox"/> O <input checked="" type="checkbox"/> N			