

JPS LAIT

ZI LE LACHET
09210 LEZAT/LEZE
Tel : 05 61 69 20 66
Fax : 05 61 69 22 94
Mail :contact@biochamps.fr





FICHE TECHNIQUE

Yaourts brassés Vache Vanille

25 x 125 g

FT060
Indice c
Date : 13/09/2021
Page : 1/2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Marque	BIOCHAMPS
Dénomination légale	Yaourt brassé au lait entier pasteurisé de vache, sucré, aromatisé à la vanille, 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) Origine de la vanille :
Agrément sanitaire	FR 09 167 001 CE
Code article	1025709
Poids net	3 125 g (25 x1 25g)
Code douanier	04031053
 	100% de produits de l'agriculture biologique depuis 1982 contrôlé par Ecocert FR-BIO-01 Agriculture AB UE/non UE



COMPOSITION / CARACTERISTIQUES / ALLERGENES

ingrédients : **Lait*** pasteurisé entier de vache (France), sucre de canne blond * (7%), poudre de **lait***, arôme naturel de vanille* (0,8%), ferments lactiques (**lait**).

*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)	Calcium (mg)
105	443	3,8	12,8	8,8	3,2	2,0	0,1	128

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
4,4	Yaourt et vanille	Lisse	Caractéristique du lait de vache et de la vanille	Blanche du yaourt

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 pot de 125g	Pot PP de 125	Opercule aluminium	Pas d'emballage secondaire	25	6	15	90	2250	Matière de la palette : bois Dim : 1200*800*1540 Palette EUROPE

Ionisation : Produit sans traitement ionisant.

JPS LAIT

ZI LE LACHET
09210 LEZAT/LEZE
Tel : 05 61 69 20 66
Fax : 05 61 69 22 94
Mail :contact@biochamps.fr



FICHE TECHNIQUE

Yaourts brassés Vache Vanille

25 x 125 g

FT060
Indice c
Date : 13/09/2021
Page : 2/2

Alimentarité des emballages : Matériaux agréés et conformes à la réglementation en vigueur (règlement 1935/2004 et ses modifications)

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 = 30 jours ☒ A consommer jusqu'au : JJ/MM Garanti à réception 20 jours	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	<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
Légumineuses (Lentilles, pois, lupin, fèves...)	<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
Ingédients d'origine animale (Bœuf, poulet, dinde, porc)	<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
Levure	<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