


JPS LAIT

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

**FICHE TECHNIQUE**

yaourts brassés vache bicouche châtaigne
Collectivités 25x125g

FT 064**Indice c****Date : 09/09/21****Page : 1/2****DESCRIPTION DU PRODUIT**

Marque	BIOCHAMPS
Description produit	Yaourt brassé au lait entier pasteurisé de vache avec une crème de châtaigne au fond du pot, sucré, issu de l'agriculture biologique. 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 châtaigne : France, Ardèche
Agrément sanitaire	FR 09 167 001 CE
Code article	1025707
Code douanier	04031053
Poids net	3215g (25x125g)
	100% de produits de l'agriculture biologique depuis 1982 contrôlé par Ecocert FR-BIO-01 Agriculture AB UE/non UE

**COMPOSITION / CARACTERISTIQUES / ALLERGENES**

Liste des ingrédients : Lait* entier de vache (France), crème de châtaigne* 20% (sucre de canne* roux (issu du commerce équitable) 10,8%, châtaigne* 6,8% (France), eau, extrait de vanille*), poudre de lait*, ferments lactiques (lait).

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.

Absence d'additifs (biologique ou conventionnel)

OGM : Produit non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003/CE

Déclaration d'ingrédients conformes au règlement INCO 1169/2011

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)
107.3	451.5	3.7	15.7	13	3.3	2.3	0,11

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	Yaourt, châtaigne	Lisse	Caractéristique du lait de vache et de la châtaigne	Blanche du yaourt et marron de la crème de châtaigne au fond du pot

EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

UVC	Emballage primaire	Type de fermeture	Emballage secondaire	Nb de couche/ palette	Nb de colis/ couche	Nb de pièces par colis	Nb colis / palette	Nb UVC / palette	palette Dimension
1 pot	Pots : pots en PP (polypropylène), opercule	Opercule thermoscellée	Colis de regroupement par 25	18	6	25	108	2700	Matière de la palette : bois Dim : 1200*800*1400 Palette EUROPE

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 yaourts brassés vache bicouche châtaigne Collectivités 25x125g	FT 064 Indice c Date : 09/09/21 Page : 2/2
---	---	---

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	30 jours Garantie livraison :20 jours <input checked="" type="checkbox"/> A consommer jusqu'au : JJ/MM	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 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	<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