

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg



**Terre de  
fromages**

Publiée le : 14-06-23

Société	Terre de fromages S.A.
Adresse	Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Contact général	0032/87 69 35 50 0032/87 69 35 55 info@terredefromages.be
Contact achat	sales@terredefromages.be
Contact qualité	quality@terredefromages.be
N°d'urgence	+32(0)87/69 35 56
N° d'entreprise TVA	BE0419.790.165
N° d'agrément	BE L236II CE



# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## IDENTIFICATION PRODUIT

Référence article	NVBOUC
Dénomination commerciale	Boû d'Fagne 1,5 kg
Dénomination légale	Fromage à pâte molle
Type de croûte	Croûte lavée
MG/ES	55%
Poids	1,5kg
Poids fixe / poids variable	Poids variable
Forme	Parallélépipède rectangle
Température de conservation	<7°C
Conditions de conservation après ouverture	Conserver au frais max 7°C - conservation limitée
Conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>
Durée de conservation garantie à la livraison* (jours)	30
Mention de conservation	A consommer de préférence avant le
Pays d'origine	Belgique
Code intrastat	04069092
Appellation d'Origine Protégée "Fromage de Herve"	<input type="checkbox"/>
Produit de la filière "Marguerite Happy Cow"	<input type="checkbox"/>
Produit issu de l'agriculture biologique contrôle BE-BIO-001	<input type="checkbox"/>

\* en dehors de tout autre accord commercial

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## DONNEES LOGISTIQUES

Unité	
Code barre	95410696000129
Type code barre	EAN-13
Nature emballage primaire	Papier mousseline
Dimensions	180 x 180 x 45 mm
Poids net	1,5kg
Poids de l'emballage primaire	5g
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa
Expression du code de traçabilité	Description : nombre aléatoire croissant à 6 chiffres sur étiquette autocollante

Colis	
Code barre colis	95410696000129
Type code barre	GS1-128
Dimensions du colis	Carton 210 x 210 x 75 mm
Poids de l'emballage secondaire	87 g
Nombre d'unités par colis	1
Lot	Imprimé sur l'étiquette
Format date	JJ/mm/aaaa

Palette	
Nombre de colis par couche	15
Nombre de couches par palette	10
Format date	JJ/mm/aaaa
Format palette	EURO

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Par 100 g	Par 30 g	AJR % par portion
kcal	322	97	5%
kJ	1334	400	5%
Lipides (g)	27,1	8,1	12%
- dont AG saturés (g)	17,9	5,4	-
Cholestérol (mg)	61	18,3	-
Glucides (g)	0,0	0,0	0%
- dont Sucres (g)	0,0	0,0	-
Protéines (g)	19,5	5,9	12%
Sel (g)	2,5	0,8	13%
Sodium (g)	1,0	0,3	-
Eau (g)	50,5	15,2	-

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## CRITERES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Pâte couleur crème, croûte mordée orange à rouge brique
Odeur	Typique et légèrement ammoniaquée
Texture	Pâte souple, oncteuse et fondante. Fromage affiné à cœur.
Goût	Goût caractéristique, saveur équilibrée, goût franc

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients

LAIT de vache pasteurisé, sel, présure,  
ferments

Type présure

Animale

Allergènes présents

Lait

Peut contenir des  
traces de

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Critère	n	c	m	Maximum	Méthode
Eschérichia Coli	5	2	<100/g	1000/g	ISO 16649-2 (H
Listéria monocytogenes	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/11-12/05 ou iQ-Check
Germes totaux			N/A	N/A	N/A
Enterobacteriaceae			< 10.000/g	<100.000/g	AFNOR 3M-01/06-09/97
Salmonella sp	5	0	abs. 25g	abs. 25g	AFNOR BRD 07/04-09/98 ou iQ-Check
Staphylococcus aureus	5	2	<100/g	<1000/g	ISO 6888.2

## DEFINITIONS MICROBIOLOGIQUES

Référence : règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

N = nombre d'unités constituants l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieurs ou égal à m

Quantité acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situent entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m

Quantité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont plus grandes que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M

# Fiche technique

Boû d'Fagne 1,5 kg

## DECLARATIONS

Déclaration irradiation	Sauf mention contraire dans la liste des ingrédients : à notre connaissance et sur base des déclarations fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient ionisé.
Déclaration OGM	A notre connaissance et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que les articles livrés ne contiennent aucun ingrédient devant être étiqueté comme provenant d'OGM, conformément au règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen
Certifications	Certifié IFS Food
Utilisation attendue	Prêt à être consommé
Allégation 1	
Allégation 2	
Allégation 3	
Allégation 4	