

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 morgée orange à rouge brique
Odeur	Typique et légèrement ammoniacquée
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 constituant l'échantillon/ C = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Quantité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales 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	