



JPS LAIT ZI LE LACHET 09210 LEZAT/LEZE Tel : 05 61 69 20 66 Mail : contact@biochamps.fr	<div style="text-align: center;">  BIOCHAMPS FICHE TECHNIQUE Yaourts brassés Bicouche Fruit Rouge Collectivités (25 x 125g) </div>	FT 063 Indice h Date : 14/02/25 Page : 1/2
--	---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Marque	BIOCHAMPS
Dénomination légale	Yaourt brassé au lait entier pasteurisé de vache avec une confiture de fruits rouges, 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 UE
Code article	1025704
Poids net	3125g (25x125g)
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*** entier de vache (France) 77,99%, **sucre de canne*** blond 8,82%, poudre de **lait*** (France) 4%, myrtille sauvage* 2,88%, fraise* 2,88%, framboise*1,44%, groseille*1,44%, griotte*0,54%, épaississant du fruits: agar-agar*, ferments lactiques (**lait**)

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

Nutriscore_C

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNES POUR 100 g

Energie (kJ)	Energie (kcal)	Matières Grasses (g)	Dont Acides Gras Saturés (g)	Glucides (g)	Dont Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Calcium (mg)
359	85	3	1,8	10,5	10,5	3,5	0,1	129

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (Selon le règlement CE N° 2073/2005 + FCD 2025 chap. 4.11)

Germes	Entérobactéries	Listeria monocytogenes
Objectif (dans 1 g)	< 10	Absence (dans 25 g)

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES/ ORGANOLEPTIQUES


pH	Goût	Texture	Odeur	Couleur
4,6	Yaourt et fruit rouge	Lisse	Caractéristique du lait de vache et des fruits rouges	Blanche du yaourt et rouge des fruits rouges au fond du pot.

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 Plastique de 125	Opercule aluminium	Pas d'emballage secondaire	25	6	18	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	<div style="text-align: center;">  FICHE TECHNIQUE Yaourts brassés Bicouche Fruit Rouge Collectivités (25 x 125g) </div>	FT 063 Indice h Date : 14/02/25 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	OUI = 30 jours ☒ A consommer jusqu'au : JJ/MM 20 jours garantis à réception	OUI, correspond à la DLC	FR.09.167.001 UE

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 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
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 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