


bc.1.29

CODE : BIOF30840

Biofinesse
 BioExpert en Restauration

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Fiche technique mise à jour le 01/07/2024

CODE		Libellé		
30840		RIZ AU LAIT BIO SEAU 5 KG - 163		
		Photo		
FRAIS	14 - PRODUIT LAITIER			
Informations fournisseur				
Code fournisseur	F000163			
Pays fournisseur	FRANCE			
Région fournisseur	PAYS DE LA LOIRE			
Département fournisseur	49			
Agréments / certifications fournisseur				
Agrément sanitaire CE	FR 49 192 009			
Organisme certificateur bio	ECOCERT FR-BIO-01			
Autre certification				
Informations produit				
Marque commerciale	BERNARD GABORIT			
Référence fournisseur	594			
Nomenclature douanière	19019099			
GENCOD codes à barres format EAN 13	3438860005946			
Fréquence GEMRCN	6/20 mini			
DLC/DLUO fabrication (jours)	15			
Mode de conservation avant ouverture	Conserver à une température maximale de 4°C.			
Mode de conservation après ouverture	Conserver à une température maximale de 4°C.			
Conditionnement				
Emballage primaire	Seau en plastique.			
Poids brut UC (KG)	5,000			
UV BIOFINESSE				
UV Biofinesse	KG			
Poids net UV (KG)	5,000			
Nombre UV par UC	1,000			
Composition				
Composition (% ingrédients)	Lait entier de vache Jersiaises* (83%), riz long de Camargue* (10%), sucre de canne roux non raffiné*, extrait de vanille de Madagascar*. *Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique.			
Présence OGM ?	Non	Analyse nutritionnelle pour 100 g		
Traitement ionisant ?	Non	Protéines (g)	3,94	
Critères microbiologiques		Glucides (g)	16,96	
Salmonelle	Absence dans 25g	dont sucres (g)	8,04	
Listeria	Absence dans 25g	Lipides (g)	4,40	
Micro organismes aérobies à 30 °C	< 10 000 UFC / g	dont AGS (g)	3,40	
E. coli	10 ufc/g	Ca (mg)	110,00	
Coliformes	< 10 000 UFC / g	Sodium Na (mg)	104,00	
Staph Aureus à coagulase +	< 100 UFC / g	Sel (mg)	260,00	
Sulfido-réducteurs à 46 °C	-	Kcal	123,00	
Levures et moisissures	< 500 UFC / g	KJ	514,63	
Autres micro organisme	-	Nutri-score	C	
Déclaration allergènes				
Lait	Oui	Sulfites	Non	
Oeufs	Traces	Lupin	Non	
Gluten	Non	Mollusques	Non	
Soja	Non	Céleri	Non	
Fruits à coques	Non	Arachides	Non	
Sésame	Non	Poissons	Non	
Moutarde	Non	Crustacés	Non	
Informations filière				
Pays origine matière 1ère	UE / NON UE			
Région transformation	PAYS DE LA LOIRE			
Département transformation	49 MAINE ET LOIRE			
Lieu abattage / pêche	-			
Label qualité				
Labels	-			
	AB			
	-			
Mise en œuvre				
Produit prêt à être consommé.				