

GAEC de la Grande Dennerie  
16320 Blanzaguet-Saint-Cybard



LAIT DE VACHE

Marque de salubrité :  
FR 16.047.003 CE

Descriptif :

Composition :

Caractéristiques physico-chimiques et  
bactériologiques :

Informations nutritionnelles :

Conservation :

**Précautions d'emploi**

DLC

Durée de vie :

Lieu de fabrication :

Conditionnement :

Allergènes :

Dénomination commerciale

**LAIT CRU BIO FERMIER**

Lait entier de vache, non pasteurisé, non normalisé, fermier  
réfrigéré et conditionné à la ferme

Lait de vache bio  
sans OGM

Critères Hygiène Réglementaires CE N°2073/2005

Dénombrement *Escherichia coli* B-glucuronidase positive : <10

Critères sécurité CE N° 2073/2005

Recherche *Listeria monocytogènes* : absence

Recherche *salmonella* : absence

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g \* :

Energie : 56 Kcal

Glucides : 3,47 g

Teneur en sel : 0,1 g

Matières grasses : de 3 à 3,8 g

Protéines : 3,23 g

Calcium : 117 mg

Entre 0 et + 4°C maximum

**Faire bouillir avant consommation**

voir sur unité de vente

5j

France ( Charente- 16320)

1L

poche plastique thermoscellée

**lait**

**Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, gluten**

**Ne convient pas aux femmes enceintes, enfants de moins de 5 ans  
personnes immunodéprimées**

**Autorisé en restauration collective sous condition de traitement thermisé \***

**\* Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-365 du 02/05/2019**



En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que c'est l'emballage qui fait foi.