



## Description des produits finis – Fromage à pâte demi-dure

H-05-01

Date : 24-05-22

Version 1

Rédaction : Naomi Barbosa, DiversiFerm

Validation : Lucie Devroede

**Ferme Le Bailli**

Chemin des Théodosiens 126

7060 Soignies

Tel : 067 33 28 92

### Produits finis - Ingrédients

Dénomination produits	Ingrédients
Bailli Nature	<b>Lait</b> entier cru, ferments, présure, sel
Bailli Fermier	<b>Lait</b> entier cru, ferments, présure, sel
Bailli orties et paprika	<b>Lait</b> entier cru, orties (orties, ciboulette, <b>céleri</b> , persil, ail, oignon) (1%), paprika (1%), ferments, présure, sel
Bailli poivre	<b>Lait</b> entier cru, poivre (1%), ferments, présure, sel
Bailli ail et fines herbes	<b>Lait</b> entier cru, mélange ail et fines herbes (2%) (ail (46%), sel, ciboulette, persil, poivre noir), ferments, présure, sel
Bailli cumin	<b>Lait</b> entier cru, cumin (1%), ferments, présure, sel
Bailli maigre	<b>Lait</b> écrémé et entier cru (50-50%), ferments, présure, sel
Bailli maigre aux herbes	<b>Lait</b> écrémé et entier cru (50-50%), orties ( orties, ciboulette, <b>céleri</b> , persil, ail, oignon)(1%), paprika (1%), ferments, présure, sel
Bailli aux noix	<b>Lait</b> entier cru, <b>noix (3%)</b> , ferments, présure, sel
Spodio	<b>Lait</b> entier cru, ferments, présure, cendres végétales, sel
Bailli à la Saint-Feuillien	<b>Lait</b> entier cru, bière ( <b>malte</b> ), ferments, présure, sel
Bailli au vin Blanc	<b>Lait</b> entier cru, vin ( <b>sulfite</b> ), ferments, présure, sel
Bailli au fenugrec	<b>Lait</b> entier cru, fenugrec (1%), ferments, présure, sel

### Allergènes :

Dans tous les produits : **Lait**

Dans le bailli aux noix : **Noix** ♦ **Fruits à coque**

Dans le bailli à la saint-feuillien : **Malte** ♦ **gluten**

Dans le bailli au vin : **Sulfite**

Dans le bailli aux orties et paprika et dans le maigre aux herbes: **Céleri**

### Caractéristiques microbiologiques :

*Listeria monocytogenes* : Absence/25g

Salmonella spp. : Absence/25g



## Description des produits finis – Fromage à pâte demi-dure

H-05-01

Date : 24-05-22

Version 1

**Rédaction** : Naomi Barbosa, DiversiFerm

**Validation** : Lucie Devroede

Staphylocoques à coagulase + : <  $10^5$  cfu/g

*E. coli* : < 10 000 cfu/g

### Caractéristiques physico-chimiques :

Matière grasse cf valeurs nutritionnelles



**Description des produits finis – Fromage à pâte demi-dure**  
H-05-01

Date : 24-05-22

Version 1

**Rédaction** : Naomi Barbosa, DiversiFerm

**Validation** : Lucie Devroede

**Déclaration nutritionnelle :**

Valeur nutritive moyenne par 100g		Bailli Nature	Bailli Fermier	Bailli orties et paprika	Bailli poivre
Energie	kJ	1494	1494	1477,3	1506,5
	kcal	361	361	357,0	364,0
Matières grasses	g	31,0	31,0	30,5	31,3
Dont AG <sup>1</sup> saturés	g	22,4	22,4	22,0	22,3
Glucides	g	<3,0	<3,0	<3,0	<3,0
Dont sucres	g	0,2	0,2	0,3	0,2
Protéines	g	20,5	20,5	20,3	20,5
Sel	g	1,78	1,78	1,7	1,8
Valeur nutritive moyenne par 100g		Bailli ail et fines herbes	Bailli cumin	Bailli maigre	Bailli maigre aux herbes
Energie	kJ	1484,5	1496,9	1171	1160,8
	kcal	358,6	361,7	281	278,6
Matières grasses	g	30,4	30,9	19,1	18,9
Dont AG saturés	g	22,0	22,2	14,1	13,8
Glucides	g	<3,0	<3,0	<3,0	<3,0
Dont sucres	g	0,4	0,2	0,3	0,4
Protéines	g	20,4	20,5	27,3	27,0
Sel	g	2,3	1,8	0,85	0,8
Valeur nutritive moyenne par 100g		Bailli aux Noix	Spodio	Bailli à la Saint-Feuillien	Bailli au vin
Energie	kJ	1538,4	1494	1494	1494
	kcal	371,8	361	361	361
Matières grasses	g	32,0	31,0	31,0	31,0
Dont AG saturés	g	21,9	22,4	22,4	22,4
Glucides	g	<3,0	<3,0	<3,0	<3,0
Dont sucres	g	0,4	0,2	0,2	0,2
Protéines	g	20,3	20,5	20,5	20,5
Sel	g	1,7	1,78	1,78	1,78
Valeur nutritive moyenne par 100g		Bailli au fenugrec			
Energie	kJ	1493,8			
	kcal	360,9			
Matières grasses	g	30,8			
Dont AG saturés	g	22,2			

1 AG = acides gras



## Description des produits finis – Fromage à pâte demi-dure

H-05-01

Date : 24-05-22

Version 1

**Rédaction** : Naomi Barbosa, DiversiFerm

**Validation** : Lucie Devroede

Glucides	g	<3,0
Dont sucres	g	0,2
Protéines	g	20,6
Sel	g	1,8

**Traitement(s) subi(s)** : (Ecrémage), Emprésurage, pressage, saumurage, affinage

**Quantité nette** : Bloc de fromage disponible au poids

**Conditionnement** : en bloc ou en tranche

**Modalité de conservation** : à max. 7°C

**Date limite de consommation ou date de durabilité minimale** : J<sub>0</sub>+8 semaines

**Modalité de consommation et de conservation pour le consommateur** : à max. 7°C



## Description des produits finis – Fromage à pâte demi-dure

H-05-01

Date : 24-05-22

Version 1

**Rédaction** : Naomi Barbosa, DiversiFerm

**Validation** : Lucie Devroede

### Mentions obligatoires sur l'étiquette :

Dénomination de vente	<i>Voir ci-dessus<sup>2</sup></i>
Liste des ingrédients	Fromage à pâte demi-dure au lait cru <i>Voir ci-dessus<sup>3</sup></i>
Allergènes	<i>À mettre en évidence dans la liste des ingrédients</i>
Quantité nette	
Date limite de consommation (DLC)	A consommer jusqu'au <i>jj/mm/aaaa</i>
Conditions particulières de conservation et d'utilisation	A conserver à maximum 7°C
Nom et adresse de l'exploitant	Ferme Le Bailli Chemin des Théodosiens 126 7060 Soignies
<b>Déclaration nutritionnelle<sup>4</sup></b>	<i>Voir ci-dessus<sup>5</sup></i>
Marque d'identification	

2 Certaines mentions doivent figurer dans la dénomination telle qu'*au lait cru*

3 Une liste d'ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires (DA) telles que les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que d'autres ingrédients autres (tels que de la confiture, des épices, etc.) que ceux nécessaires pour la fabrication n'aient été ajoutés

4 Certaines DA sont d'offices exemptées de déclaration nutritionnelle telles que produits non transformés qui ne comprennent qu'un seul ingrédient (fruits frais préemballés), produits transformés qui n'ont subi qu'une maturation et qui ne comprennent qu'un seul ingrédient (ex : beurre sans sel)

5 Obligatoire pour des DA préemballées fabriquées par des établissements dont le nombre de personnes occupées dépasse 4 ETP ou qui sont distribuées dans des établissements qui ne revendent pas directement au consommateur final (plateformes de distribution, grossistes)