



Description des produits finis - Fromages à pâte dure

H-05-03

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
Vieux Bailli	Lait entier cru, ferments, présure, sel
Mimolette	Lait entier cru, ferments, présure, sel, colorant: rocou
Tomme de Bailli	Lait entier cru, ferments, présure, sel
Cayoteu	Lait entier cru, ferments, présure, sel

Allergènes :

Céréales contenant du gluten (à préciser)		Fruits à coques (à préciser)	
Crustacés		Céleri	
Œufs		Moutarde	
Poissons		Graines de sésame	
Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites	
Soja		Lupin	
Lait	X	Mollusques	

Caractéristiques microbiologiques :

Listeria monocytogenes : Absence/25g
Salmonella spp. : Absence/25g
Staphylocoques à coagulase + : < 10⁵ cfu/g
E. coli : < 10 000 cfu/g

Caractéristiques physico-chimiques :

Matière grasse cf valeurs nutritionnelles

Déclaration nutritionnelle :

Valeur nutritive moyenne par 100g		Vieux Bailli	Mimolette	Tomme de Bailli	Cayoteu
Energie	kJ	1223	1574	1450	1477
	kcal	294	378	350	356
Matières grasses	g	20	26	29,4	27,5
Dont AG ¹ saturés	g	24	18	19,4	18,5
Glucides	g	0,5	0,8	0,5	0,2



Description des produits finis - Fromages à pâte dure
H-05-03

Date : 24-05-22

Version 1

Rédaction : Naomi Barbosa, DiversiFerm

Validation : Lucie Devroede

Dont sucres	g	0	0,5	0,2	0,1
Protéines	g	29	33	21,1	27
Sel	g	2,1	2,68	1,28	1,50

Traitement(s) subi(s) : affinage

Quantité nette : fromage disponible au poids

Conditionnement : à la pièce ou en morceaux

Modalité de conservation : à max. 7°C

Date de durabilité minimale :

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

1 AG = acides gras



Description des produits finis - Fromages à pâte dure

H-05-03

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</i> ² Fromage au lait cru
Liste des ingrédients	<i>Voir ci-dessus</i> ³
Allergènes	<i>à mettre en évidence dans la liste des ingrédients</i>
Quantité nette	
Date limite de consommation (DLC) ou Date de durabilité minimale (+numéro de lot)	A consommer jusqu'au <i>jj/mm/aaaa</i> A consommer de préférence avant le <i>mm/aaaa</i> ⁴ ou <i>aaaa</i> ⁵
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
Déclaration nutritionnelle ⁶	<i>Voir ci-dessus</i> ⁷
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 Si durabilité >3 mois et ≤18 mois

5 Si durabilité > 18 mois

6 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)

7 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)



Description des produits finis - Fromages à pâte dure

H-05-03

Date : 24-05-22

Version 1

Rédaction : Naomi Barbosa, DiversiFerm

Validation : Lucie Devroede

--