Edité février 2026

Descriptif technique B.O.F. Crèmerie divers

Code article 261003 **ŒUFS ENTIERS LIQUIDE PASTEURISES**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Œufs de poules, entiers, liquide, pasteurisés, sans conservateur ni colorant. Cassage des œufs 10 jours après la ponte au maximum. Équivalent à 22 œufs/kg. Couleur : jaune légèrement orangée. Absence d'odeur étrangère. Texture : liquide homogène.
Origine MP	France
Conditionnement	Bidon 2L ou 5L
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301051 **FROMAGE A CUISINER AIL/FINES HERBES - 1KG TYPE BOURSIN OU EQUIVALENT**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Fromage à tartiner à l'ail et aux fines herbes, adapté aux besoins des professionnels de la restauration. Pour usage multiples à chaud, comme à froid. Texture onctueuse prête à l'emploi.
Origine MP	France
Conditionnement	Terrine de 1 à 2kg max
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301068 **CRÈME LIQUIDE UHT 35% MG - BIDON**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Crème liquide stérilisée UHT avec un taux minimum de 33% de matière grasse, élaborée à base de lait et de stabilisant (carraghénanes-E407).
Origine MP	France
Conditionnement	Bidon de 5 à 10L
DLC OU DDM résiduelle	1 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article 301071 **BEURRE DOUX TOURAGE 82%MG**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Beurre doux AOP de tourage avec un taux de 82% de matière grasse. Le beurre est texturé afin de répondre aux exigences des professionnels en matière de feuilletage.
Origine MP	AOP - France
Conditionnement	Plaque de 1 à 2kg.
DLC OU DDM résiduelle	1 mois

1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **311008A** **MATIERE GRASSE PATISSERIE**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Matière grasse pour préparation de garnitures pâtissières foisonnées. Elaborée sur base grasse (env 50-55% de MG), prête à l'emploi. Produit gras de couleur paille, au goût et odeur du beurre. Absence de rancidité.
Origine MP	France - UE
Conditionnement	Plaque de 2 à 3kg
DLC OU DDM résiduelle	1 mois
1ère Remarque	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003. N'a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372052** **CRÈME FRAICHE ÉPAISSE BIO - SEAU 5L**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Crème fraiche épaisse pasteurisée, avec un taux minimum de 30% de matière grasse, élaborée à partir de lait frais de vache, issu de l'agriculture biologique.
Origine MP	France
Conditionnement	Seau de 5L
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.

Code article **372056** **ŒUFS ENTIERS LIQUIDE PASTEURISES BIO**

N° de lot : 05-27 **Description:** **B.O.F. CRÈMERIE DIVERS**

Famille produit	5°GAMME : produits agricoles cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi et conservés grâce à une réfrigération.
Caractéristique produit	Œufs de poules issus de l'agriculture biologique, entiers, liquide, pasteurisés, sans conservateur ni colorant. Cassage des œufs 10 jours après la ponte au maximum. Équivalent à 22 œufs/kg. Couleur : jaune légèrement orangée. Absence d'odeur étrangère. Texture : liquide homogène.
Origine MP	France
Conditionnement	Bidon 2L ou 5L
DLC OU DDM résiduelle	15 jours
1ère Remarque	**Produit issu de l'Agriculture Biologique** - Ne contient pas d´organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément aux règlements CE1829/2003 et 1830/2003. - N´a subi aucun traitement par rayonnement ionisants, et ne contient aucun ingrédient ionisé, conformément aux directives 1999/2/CE et 1999/3/CE et au décret n°2001-1097.