



Présures Grandday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

FICHE TECHNIQUE

La « **BERTHELOT 530** » ne contient que les chymosines et pepsines naturellement présentes dans la caillette.

La nature des matières premières utilisées et notre mode de production selon le « *savoir-faire familial GRANDDAY* », transmis depuis 6 générations, confèrent à la « **BERTHELOT 530** » ses vertus naturelles et son caractère traditionnel. La macération lente des caillettes conduit à l'extraction d'acides aminés, de petits peptides, etc. utiles tout au long de la vie des fromages. Cette richesse du « support » différencie la « **BERTHELOT 530** » des présures ordinaires et autres préparations enzymatiques coagulantes. Elle permet ainsi d'obtenir des fromages de qualité tout en améliorant les rendements fromagers. « **BERTHELOT 530** » : votre 1^{er} agent d'affinage.

La « **BERTHELOT 530** » convient pour toutes les technologies fromagères et plus particulièrement pour les fromages moyennement ou fortement minéralisés de type Pâtes Pressées non cuites ou Pâtes Pressées Cuites, ainsi que pour les fabrications BIO.

Les animaux sont abattus pour la production de lait et de viande ; l'abattage est indépendant des besoins en présure.

Par ailleurs, aucun morceau de viande n'est présent dans la présure, ni dans le fromage.

CARACTÉRISTIQUES

- ✓ Extrait de présure liquide, de couleur naturelle jaune paille
- ✓ Teneur minimum en chymosine : 530 mg/ l
(ancienne force 1/10.000)
- ✓ Activité chymosine 85% ± 5%
- ✓ Activité pepsine 15% ± 5%
- ✓ pH = 5,6 ± 0,20
- ✓ Densité : 1,135 ± 0,006
- ✓ Date de durabilité minimale (DDM) : 5 mois

PRÉCONISATIONS D'UTILISATION

La « **BERTHELOT 530** » est particulièrement recommandée pour les applications en Pâtes Pressées Cuites et non cuites. Elle convient pour tous types de technologies fromagères. Sa composition permet d'enrichir le lait en facteurs de croissance disponibles facilement, et tout particulièrement utiles pour les ferments lactiques protéase négative (Prot. Θ), limitant ainsi le vieillissement prématuré et le risque d'amertume dans les fromages.

	Pâtes fraîches	Pâtes molles lactiques	Pâtes molles solubilisées	Pâtes pressées non cuites	Pâtes pressées cuites
Dosages (en ml/100l de lait)	De 1 à 5	De 5 à 20	De 20 à 35	De 30 à 40	De 20 à 30



Présures Grandday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**
ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
F – 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com



Présures Grandday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

MODE D'EMPLOI La « **BERTHELOT 530** » doit être utilisée selon le principe quantum satis, suivant la température du lait à emprésurer et le temps de prise recherché. Selon le cas (non indispensable), diluer la dose de BERTHELOT® retenue, juste avant emploi, dans de l'eau froide (< 20°C) et de bonne qualité (exempte de chlore et potable) ; lors de la phase d'emprésurage, afin d'éviter des défauts de coagulation, mélanger parfaitement la dilution de présure au lait

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Laboratoire prestataire accrédité COFRAC)

Germes analysés	Méthode utilisée	Critères
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833	< 50000 UFC/ml*
ASR à 46°C	NF V08-061	< 30 UFC/ml*
Coliformes à 30° C	NF V 08-050	< 30 UFC/ml*
Escherichia coli	NF ISO 16649-2	< 1 UFC/ml
Levures moisissures	NF V08-059	< 1 UFC/ml
Staphylococcus aureus	Selon NFEN ISO 6888-3	Absence dans 1 ml*
Streptocoques fécaux	Selon XP-T90 416	< 1 UFC/ml
Salmonella	Selon NF ISO 16140 ou BRD-07/11-12/05	Absence dans 25 ml*
Listeria monocytogenes	AES 10/3-09/00	Absence dans 25 g

* Arrêté du 19 octobre 2006, Annexe II

Les résultats d'analyses microbiologiques ne sont valables que dans les contenants d'origine fermés, non entamés et stockés à température positive inférieure à 7°C

INGRÉDIENTS Eau, sel, conservateurs (benzoate de sodium, sorbate de potassium : <12g/l, selon Règlement (UE) n°1130/2011, annexe III, partie 3), enzymes coagulantes naturelles
Pour denrées alimentaires, emploi limité



Présures Grandday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**
ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
F – 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

CONDITIONNEMENTS

- ✓ Bouteille de 1 litre, 2 litres
- ✓ Jerrycan de 5 litres, 10 litres, 25 litres
- ✓ Fût de 220 litres
- ✓ Conteneur de 1000 litres

*Pour tout autre conditionnement spécifique
merci de nous consulter*

STOCKAGE

La « **BERTHELOT 530** » doit être stockée dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, à une température positive inférieure à 7° C

TRANSPORT

Nos présures peuvent être livrées à température ambiante (à moins de 30°C - sous 7 jours), compte tenu que les caractéristiques sanitaires sont stabilisées (pH, salinité ...)

Les conditions de stockage, après livraison, indiquées sur cette fiche technique permettent d'assurer la conformité du produit en ce qui concerne l'activité coagulante.

Des tests ont montré qu'une perte enzymatique de 5% peut être observée après au moins 3 mois de stockage à température ambiante

RÈGLEMENTATION

- Règlement (UE) N°1130/2011 du 11 novembre 2011, concernant les additifs autorisés dans les enzymes alimentaires
- Règlement (UE) N°1169/2011 du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) N°1332/2008 du 16 décembre 2008, concernant les enzymes alimentaires
- Règlement (CE) N°889/2008, du 5 septembre 2008, concernant la production biologique
- Règlement (CE) N°1935/2004 du 27 octobre 2004 et règlement (UE) N°10/2011 du 14 janvier 2011, concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002, relatif à la sécurité des denrées alimentaires
- Circulaire du 20 janvier 1981, relatif aux teneurs en enzymes de la présure
- Décret n° 69-475 du 14 mai 1969 et décret du 25 mars 1924, relatifs au lait et aux produits de laiterie

Textes et leurs modifications



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**

ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes

F – 21190 MEURSAULT

Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000

contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

ATTESTATION

ORIGINE

- ✓ Nos présures sont fabriquées en France, à Meursault (21190)
- ✓ Nos ingrédients sont d'origine française, excepté les conservateurs (Europe)
- ✓ Notre marché d'approvisionnement de caillettes de jeunes veaux de moins de 8 mois est le territoire français.
- ✓ Nos coagulants sont destinés à la fabrication des fromages.

EMBALLAGES

Nos présures sont conditionnées en France, dans des matériaux aptes au contact alimentaire, conformes notamment au règlement (CE) N°1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

**OGM, ALLERGÈNES,
IONISATION**

Nous attestons :

- ✓ Ne pas utiliser d'OGM et / ou de produit issu d'OGM pour la fabrication du ou des produits cités ci-dessus (selon règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003)
- ✓ Ne pas utiliser de caillettes issues d'animaux clonés
- ✓ Qu'aucun constituant ionisé ou sous ingrédient ionisé n'entre dans la fabrication de nos coagulants, que nos produits finis ne subissent aucune ionisation
- ✓ Que nous n'introduisons pas volontairement d'allergène (selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011) dans la fabrication de nos coagulants
- ✓ Que le produit peut contenir des protéines du **LAIT**, présentes naturellement

**ETIQUETAGE SUR LES
FROMAGES**

- "Une liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes : ... les fromages, ... pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ..." - *Article 19, Règlement (UE) N°1169/2011*
- En cas d'ajout d'épices, de colorant ou autres additifs, la déclaration de tous les ingrédients est obligatoire ; utilisez le mot "présure" pour qualifier notre produit.



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des
Laboratoires ABIA
ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
F – 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

CONTAMINANTS

- Nos présures ne contiennent ni dioxine, ni huile minérale et ne sont pas concernées par la problématique MOSH et MOAH
- Nos présures ne contiennent ni Sudan I, ni Sudan IV, ni Para red, ni colorant azoïque (notamment E 102, E 104, E 110, E 122, E124 et E 129)
- Nos présures ne contiennent ni arôme, ni ingrédient possédant des propriétés aromatisantes (Règlement (CE) 1334/2008)
- Compte tenu de notre process de fabrication et de nos ingrédients, notre étude HACCP n'a pas mis en évidence de risque de contamination de nos présures par des métaux lourds ou des pesticides
- Nos présures ne sont pas concernées par le Règlement (CE) N° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Nos présures sont conformes au Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine et à l'Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires, notamment en matière de contaminants.
- Les additifs utilisés pour la fabrication de nos présures répondent aux spécifications établies par le Règlement (UE) N° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012.

UTILISATION EN FABRICATION BIO

L'utilisation de nos présures BERTHELOT® est autorisée en fabrication biologique, selon l'article 27b du règlement (CE) N° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008, portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des
Laboratoires ABIA
ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
F – 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

NANOMATÉRIAUX

Les produits que nous vous fournissons ne contiennent pas volontairement de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le Règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Conformément à l'annexe V du Règlement (UE) N°1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas aux enzymes alimentaires.

FOOD DEFENSE

Nous mettons tout en œuvre pour assurer la protection de nos productions contre les actes de malveillance :

- Par une analyse des dangers
- Par des contrôles, des inspections
- Par la sécurisation du site : site clos, alarme anti-intrusion, alarme incendie, télésurveillance
- Par la sécurisation des personnes entrantes : entrée du personnel par badge, salariés formés et responsabilisés, visiteurs accompagnés, prestataires encadrés
- Par l'utilisation de contenants neufs avec système d'inviolabilité, et de transporteurs spécialisés

FOOD FRAUD

Les éléments suivants sont en place pour limiter le risque de fraude

- ✓ Respect de la réglementation
- ✓ Evaluation de la vulnérabilité pour la fraude alimentaire dans le cadre de notre certification FSSC22000
- ✓ Garanties fournisseurs
- ✓ Traçabilité de la réception des matières premières à l'expédition chez nos clients et à chaque étape de fabrication
- ✓ Consignes et méthodologie adaptées

L'ensemble de nos coagulants est conforme à la réglementation en vigueur.

Fait pour valoir ce que de droit

Ce document est valable jusqu'au 31 janvier 2021


Patrick GRANDAY
Président des Laboratoires ABIA



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des Laboratoires ABIA
ZA Les Champs - 51, Impasse du Pré des Taupes
F - 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 - Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com



Présures Granday

BERTHELOT 530

Extrait de présure obtenue par **macération lente de caillettes de veaux sélectionnées**

Concentration minimum en chymosine : 530 mg / l

- *Aucun veau n'est abattu pour la production de présure* -

Déclaration du vendeur conformément à l'article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil

Nom et adresse du vendeur **Laboratoires ABIA**
(Adresse en pied de page)

Dénomination du produit **BERTHELOT 530**

Composants Eau, sel, benzoate de sodium, sorbate de potassium, enzymes coagulantes naturelles

Je déclare que le produit n'a pas été obtenu à partir ou « par » des OGM au sens des articles 2 et 9 du règlement (CE) n°834-2007 du Conseil. Je n'ai pas connaissance d'informations qui donneraient à penser que cette affirmation est inexacte.

Je déclare par conséquent que le produit susvisé est conforme aux dispositions de l'article 9 du règlement (CE) n°834-2007 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

Je m'engage à informer immédiatement mon client et son organisme/autorité de contrôle en cas de retrait ou de modification de la présente déclaration, ou si des informations nouvelles venaient à compromettre son exactitude.

J'autorise l'autorité ou l'organisme de contrôle, au sens de l'article 2 du règlement (CE) n°834/2007, dont relève mon client, à vérifier l'exactitude de la présente déclaration et, le cas échéant, à prélever des échantillons en vue d'une analyse. J'accepte également que cette tâche soit réalisée par une institution indépendante désignée par écrit par l'organisme de contrôle.

Le soussigné se porte garant de l'exactitude de la présente déclaration

F – 21190 Meursault, le 27 janvier 2020
Patrick GRANDAY, Président

Laboratoires ABIA SAS
Z.A. Les Champs Lins
51 Impasse du Pré des Taupes
21190 MEURSAULT
Tél. 03 80 20 80 00 - Fax 03 80 20 80 01



Présures Granday® et Présures Berthelot® sont des marques des **Laboratoires ABIA**
ZA Les Champs – 51, Impasse du Pré des Taupes
F – 21190 MEURSAULT
Fax +33(0)380 208 001 – Tel +33(0)380 208 000
contact@laboratoires-abia.com www.laboratoires-abia.com

VLOG Version 20.01	GMO-Free Certificate According to the VLOG "Ohne Gentechnik" Production and Certification Standard/EGGenTDurchfG Food Ingredients, Processing Aids and Other Substances	Annex I 01.09.19
------------------------------	--	-----------------------------------

Producer/Supplier

Name:	Laboratoires ABIA	Phone/Fax:	+33(0) 380 208 000 / 380 208 001
Street address:	ZA Les Champs Lins 51 Impasse du Pré des Taupes	Email:	contact@laboratoires-abia.com
City and postal code:	21190 MEURSAULT	Country:	FRANCE

For the following product and all its ingredients:

Product number supplier:	BERTHELOT 530		
Customer's product number:			
Exact product name:	Animal rennet (présure)		
Status/version of the valid product specification*:			
Ingredients:	Last living organism(s)**		
Water and salt	Mineral		
Sodium benzoate	Chemical synthesis		
Potassium sorbate	Chemical synthesis		
Chymosin & pepsin	Calf		

* This certificate shall be deemed to form part of the specifications referred to above. The specification mentioned is available for the customer.

** Please indicate the last living organism for all product ingredients that were used in the production process.

- (a) we certify that: The product and the food and food ingredients used to produce it contain no genetically modified organisms (GMOs); they do not consist of GMOs and are not produced from GMOs. Carryovers of GMOs are only tolerated if the GMO is approved in the EU and the detection limit of 0.1% per ingredient is not exceeded. No GMOs were cultivated or released within 10 km of the beehives for apiary products. In the alternative, test results for the batch obtained according to VLOG requirements are available that show no genetic modification.
- (b) For ingredients of animal origin, we are in the possession of certificates in accordance with the VLOG Standard, the EU Regulation on Organic Production, or another standard recognised as equivalent.
- (c) No food, food ingredients, processing aids or other substances within the meaning of Sect. 3a (5) of the EC Genetic Engineering Implementation Act (EGGenTDurchfG) (see Glossary) that are produced by GMOs have been used to prepare, treat, process or mix the food or food ingredients (depth of review: back to the last living organism in the production process). Processing aids and other substances within the meaning of § 3a (5) EGGenTDurchfG have not been used for the aforementioned purposes even if they or their components were labelled as consisting of GMOs, containing GMOs or produced from GMOs in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 or 1830/2003 or, if they had been placed on the market, would have had to be labelled.

VLOG Version 20.01	GMO-Free Certificate According to the VLOG "Ohne Gentechnik" Production and Certification Standard/EGGenTDurchfG Food Ingredients, Processing Aids and Other Substances	Annex I 01.09.19
-------------------------------	--	-----------------------------

We have suitable proof that requirements (a) to (c) were met for all components contained or used in the aforementioned product. Current declarations are on file. We have no evidence that raises doubts regarding compliance with the statutory requirements for the "Ohne Gentechnik" label. We agree to promptly send our customers/buyers and their certification body or licensing body a change notice or correction notice if this declaration is revoked or modified or if facts become known that raise doubts regarding compliance with statutory labelling requirements.

The certification or licensing body responsible for supervising the customer is authorised to verify the accuracy of this certification and to take samples for analytical evidence.

We assume liability for the accuracy of the statements in this declaration.

Patrick GRANDAY, Président

Name, Position

Meursault

Place

1/27/20

Date



Signature

Laboratoires ABIA SAS

Z.A. Les Champs Lins
51 impasse du Pré des Taupes
21190 MEURSAULT
Tél. 03 80 20 80 00 - Fax 03 80 20 80 01

Company stamp

Glossary

Term	Explanation
EGGenTDurchfG	German EC Genetic Engineering Implementation Act: German act on the implementation of European Community or European Union regulations in the area of genetic engineering and on the labelling of food produced without genetic engineering processes. The relevant requirements of §§ 3a and 3b of this Act for the ingredients and other substances used are shown in this certificate.
GMO - "genetically modified organism"	An organism, the genetic material of which has been modified in a way which is not naturally possible by cross-breeding and/or natural recombination, with the exception of organisms in which a genetic modification has been induced by the use of the processes listed in Annex 1B to Directive 2001/18/EC (Article 2(1)(5) of Regulation (EC) No 1829/2003).
"Produced from GMOs"	Wholly or partly derived from GMOs, but not consisting of or containing GMOs (Article 2(1)(10) of Regulation (EC) No 1829/2003).
"Produced by GMOs"	Derived by using a GMO as the last living organism in the production process, but not containing or consisting of GMOs nor produced from GMOs (Art. 2 letter v of Regulation (EC) No. 834/2007).
"Living organism"	Any biological unit capable of reproducing or transferring genetic material (Art. 2 No. 1 of Directive 2001/18/EC, e.g. maize/corn grain; potato). The ability to propagate can be lost, for example, through crushing, drying or heating (e.g. maize/corn starch; potato starch).
Processing aids	Any substance not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or their ingredients, to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the unintentional but technically unavoidable presence of residues of the substance or its derivatives in the final product, provided that these residues do not present any health risk and do not have any technological effect on the finished product (Art. 2 letter y of Regulation (EC) No. 834/2007).
"Other substances within the meaning of Sec. 3a (5) of the EGGenTDurchfG"	Substances within the meaning of § 5 para. 2 of the Food Labelling Ordinance (LMKV) as amended in Ordinance of 18th December 2007. This includes: <ul style="list-style-type: none"> • Components of an ingredient that were temporarily removed during manufacturing and then added back into the food without exceeding their original quantity, • Additives, aromas, enzymes and microorganism cultures that were contained in one or more ingredient of a food, as long as they no longer have a technological effect in the final product, • Solutions and carrier substances for additives, aromas, enzymes and microorganism cultures, as long as they are used only in technologically necessary quantities • Extraction solvents and • Substances used in the same way and for the same purpose as processing aids and which are present in the finished product, even in an altered form.
Standard recognised as equivalent	All standards recognized by VLOG as equivalent can be found under the following link: (https://www.ohnegentechnik.org/fileadmin/ohne-gentechnik/das_siegel/og-standard_english/Further Documents/Standards recognised as equivalent.pdf)

Certificat d'Approbation

Nous certifions que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de la société :

Laboratoires ABIA

ZA Les Champs Lins, 51 Impasse du Pré des Taupes, 21190 Meursault, France

a été audité par Lloyd's Register et déclaré conforme aux exigences suivantes :
Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires inclut
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009
et les exigences additionnelles au FSSC 22000

Sous catégorie de la chaîne alimentaire : K



Daniel Oliva Marcilio de Souza - Area Operations Manager - South Europe

Emis par : LRQA France SAS

au nom et pour le compte de : Lloyd's Register Quality Assurance Limited

Certificat en cours : 13 Octobre 2019
Date d'expiration : 29 Juin 2021
Numéro de certificat : 10220975

Date initiale de certification : 13 Octobre 2016
Date de décision de certification : 19 Septembre
2019

Numéro(s) d'approbation : FSSC 22000 – 0043130

Ce certificat concerne :

Production et contionnement de présures liquides extraites par macération lente de caillettes de jeunes bovidés destinées aux professionnels du secteur fromager.



001