



6 Crottins de Chavignol

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DÉNOMINATION LÉGALE :

Crottin de Chavignol Appellation d'Origine Protégée

CODE PRODUIT ERP : 1033 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : CHAVIGNOL AOP REST. X6 SS FILM

MARQUE : RIANs RESTAURATION

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 18.194.050 CE



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait cru de chèvre, ferments **lactiques** et d'affinage, sel, présure.

TRAITEMENT DU LAIT : CRU

ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES : ☒ OUI ☐ NON

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ ARACHIDES ET DÉRIVÉS | ☐ CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS | ☐ CÉLERI ET DÉRIVÉS |
| ☐ FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS | ☐ CÉRÉALES / GLUTEN ET DÉRIVÉS | ☒ LAIT ET DÉRIVÉS |
| ☐ LUPIN ET DÉRIVÉS | ☐ MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS | ☐ MOUTARDE ET DÉRIVÉS |
| ☐ ŒUFS ET DÉRIVÉS | ☐ POISSONS ET DÉRIVÉS | ☐ SOJA ET DÉRIVÉS |
| ☐ SULFITES ET DÉRIVÉS | ☐ GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS | |
| ☒ ABSENCE PRÉCISÉE SUR L'EMBALLAGE | ☐ NON INDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE | ☒ PRÉSENCE ☒ TRACE |

LISTE DES ALLERGÈNES :

Lait de chèvre

TRACES ALLERGÈNES :

Ne contient pas d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003).



LABELS & CERTIFICATIONS

PRODUIT BIOLOGIQUE : ☐ OUI ☒ NON

NOM ORGANISME CERTIFICATEUR BIO :

N° AGRÉMENT :

ADRESSE ORGANISME CERTIFICATEUR BIO :

ORIGINE INGRÉDIENTS AGRICOLES BIO :

DURÉE : du

au

LABELS / CERTIFICATIONS PRODUIT :

STANDARD / NORME DE CERTIFICATION
AOP

N° DE CERTIFICAT

DATE DE DÉBUT

DATE DE FIN

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

N/A



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH	4.5	4.1 - 4.9
EXTRAIT SEC	>ou=40	40-55
GRAS / SEC	>ou=45	
AUTRE (À PRÉCISER)	Extrait sec total : 37 - 45 g	

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 10 jours à partir du jour de moulage

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1311 kJ - 316 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	26 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	19 g		
GLUCIDES	1,5 g		
DONT SUCRES	0,4 g		
PROTÉINES	19 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	1,6 g		
CALCIUM			

AUTRE(S) NUTRIMENT(S)

NOM NUTRIMENT(S)	VALEUR (Unité à préciser)	Par portion	% AJR

TAILLE D'UNE PORTION :

NOMBRE DE PORTIONS EXACT

NOMBRE DE PORTIONS APPROX

MENTION "APPORT DE RÉFÉRENCE POUR UN ADULTE TYPE (8400 KJ / 2000 KCAL)" EN CAS D'INDICATION DES AJR ☐ OUI ☒ NON

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

PRÉSENTATION / DESCRIPTION :

Les fromages sont emballés dans un blister plastique muni d'étiquettes dessus et dessous pour le rayon libre service

DESCRIPTION DE LA FORME :

Forme cylindrique légèrement bombée à la périphérie

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Pâte de couleur blanche ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

Fine

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Chèvre

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Chèvre





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI ☐ NON ☒

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listéria monocytogenes Escherichia coli Staphylococcus à coagulase positive Salmonella	Non détecté dans 25g < 10 000/g < 10 000/g Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g < 100 000/g < 10 000/g Non détecté dans 25g	n=5 n=5 n=1 n=1	AES 10/3-9/00 NF ISO 16649-2 NF EN ISO 6888-2 VIDAS BIO 12/16-09/05

Ingrédients et produit fini non ionisés conformément aux Directives Européennes 1992/2/CE et 1993/3/CE du 22 février 1999.

ARTICLE IRRADIÉ OUI ☐ NON ☒

MATIÈRES PREMIÈRES IRRADIÉES OUI ☐ NON ☒

CRITÈRES CHIMIQUES :

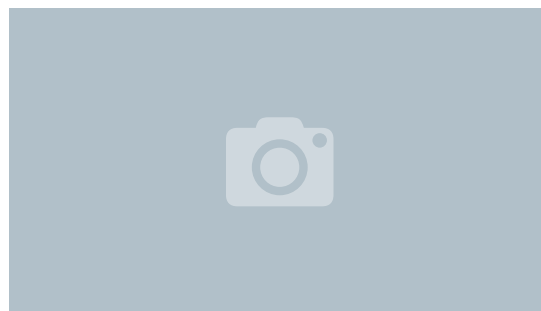
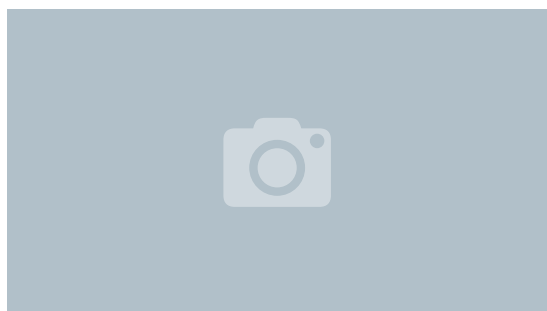
Conforme à la réglementation européenne relative aux contaminants chimiques (n°1881/2006), aux résidus de pesticides (n°396/2005) et aux résidus de médicaments vétérinaires (n°37/2010)



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE : EAN-13	N° GENCOD : 3184670010334	GTIN : 03184670010334
POIDS NET À L'EMBALLAGE : 360 g	DÉTAIL TAILLE / POIDS : (6x60g)	
e MÉTROLOGIQUE : OUI ☐ NON ☒	SEGMENTATION / RAYON : LS	CODE EMBALLEUR :
		LANGUES SUR LE PACK : fr, nl



MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT : LAITERIES H.TRIBALLAT	SITE WEB : Nos recettes sur www.rians-restauration.com	N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :
ADRESSE DE L'EXPLOITANT : Route des Malvettes 18220 Rians	ADRESSE FABRICATION (AOP) : Fabriqué par LHT 18220 LES AIX D'ANGILLON - FRANCE.	ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

au lait cru

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

-Paillon APET 7,5gr
-Étiquette 0.14gr

SECONDAIRES (UVC) :

-Carton 32gr
-Film 0.231gr
-Étiquette carton 0.28gr
-Étiquette dessus carton 0.54gr

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :

Conformes à la réglementation européenne (n°1935/2004 et n°10/2011)

POINT VERT :

☐ OUI ☒ NON

INFO TRI CITEO :

éléments d'emballage : Bac de tri

EMBALLAGE COMPOSTABLE

☐ OUI ☒ NON

ÉLÉMENT COMPOSTABLE :

ÉLÉMENT NON COMPOSTABLE

POSSIBILITÉ DE RÉEMPLOI

EMBALLAGE RÉEMPLOYABLE

☐ OUI ☒ NON

EMBALLAGE RECHARGEABLE

☐ OUI ☒ NON

INCORPORATION DE MATIÈRE RECYCLÉE

% MATIÈRE RECYCLÉE
DANS L'EMBALLAGE :

0

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE

RECYCLABILITÉ

EMBALLAGE ENTIÈREMENT
RECYCLABLE

☐ OUI ☒ NON

EMBALLAGE MAJORITAIRE
RECYCLABLE

☒ OUI ☐ NON

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

☐ OUI ☒ NON

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

Paillon, carton entièrement recyclable film, étiquettes non recyclable

PRÉSENCE D'UNE SUBSTANCE DANGEREUSE

PRÉSENCE D'UNE SUBSTANCE DANGEREUSE :

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

PERTURBATEURS ENDOCRINIENS

PERTURBATEURS ENDOCRINIENS :

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

PRIMES / PÉNALITÉS :



CONSOMMATEURS

MESSAGE CONSOMMATEUR :

RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS :

N/A

RÉGIME VÉGÉTARIEN NON MARQUÉ ?

NON

ALLÉGATION DU TYPE "CONVIENT À UN RÉGIME X" :

N/A



CONSEILS D'UTILISATION

CONDITIONS DE CONSERVATION (DATE DE DURABILITÉ) :

A consommer de préférence avant le

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre 0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

Conseil de mise en oeuvre : idéal à froid et à chaud, en salade, tartine, sandwich et en fromage fin de repas.
Conseil de préparation à chaud : au four ventilé entre 160 et 180°C pendant 5 à 6 minutes.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

Déconseillé aux populations fragiles, dont les jeunes enfants. Consulter www.fromageaulaitcru.fr