



# La Faisselle

## Moulée dans son Panier

DÉNOMINATION LÉGALE :

**Fromage Frais en Faisselle au lait (Origine : France) pasteurisé**

CODE PRODUIT ERP : **124 - 00.12**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**

LIBELLÉ PRODUIT ERP : **FAIS RIANS 100G IND**

MARQUE : **RIANS RESTAURATION**

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : **FR 71.558.002 CE**



### LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait écrémé pasteurisé (Origine : France), crème pasteurisée (Origine : France), poudre de lait écrémé (Origine : France), ferments lactiques, présure.

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISÉ ESPÈCE ANIMALE : VACHE

ORIGINE PRODUIT : France

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES :  OUI  NON

ARACHIDES ET DÉRIVÉS

CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS

CÉLÉRI 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, crème, poudre de lait

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

N° DE CERTIFICAT

DATE DE DÉBUT

DATE DE FIN

N/A

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

N/A



## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH		4,4
EXTRAIT SEC		
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D’AFFINAGE :

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	380 kJ - 91 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	6,4 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	4,0 g		
GLUCIDES	4,9 g		
DONT SUCRES	3,9 g		
PROTÉINES	3,7 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	0,20 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 :

DESCRIPTION DE LA FORME :

BONNE TENUE DU CAILLE

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

BLANC LEGEREMENT IVOIRE

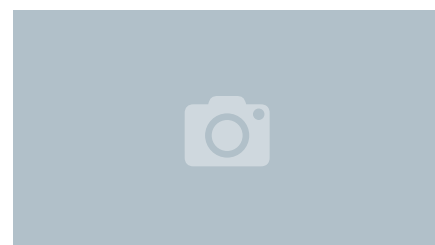
DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

ONCTUEUSE ET FRAICHE

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

ODEUR DE LAIT FRAIS

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :



NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI  NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

MENTION À TITRE INDICATIF

### QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listéria monocytogenes	non détection	non détection	25g	BRD-07/04-09/98
E.Coli Béta-glu+	≤ 100	≤ 100	1g	NF ISO16649-2
Staphylocoque à coag+ entérobactérie	≤ 10 ≤ 100	≤ 10 ≤ 100	1g 1g	BIO 12/28-04/10 pétrifilm

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 :



### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

#### UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE :  
EAN-13

N° GENCOD :  
3184670001240

GTIN :  
03184670001240

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
100 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :  
 OUI  NON

SEGMENTATION / RAYON :

CODE EMBALLEUR :

LANGUES SUR LE PACK :  
fr



#### MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT :  
LAITERIES H.TRIBALLAT

SITE WEB :  
Nos recettes sur [www.rians-restauration.com](http://www.rians-restauration.com)

N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :

ADRESSE DE L'EXPLOITANT :

Route des Malvettes  
18220 Rians

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

Contient plus de 85% d'humidité.  
Conditionné sous atmosphère protectrice.

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

opercule 0.30g  
faisselle 4.50 g  
Pot 4.50g

SECONDAIRES (UVC) :

carton 128g

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

palette 25kg

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

opercule , pot , faisselle

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 MAJORITAIREMENT  
RECYCLABLE

OUI  NON

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN  
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

OUI  NON

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

pot , faisselle recyclable et opercule 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) :

À consommer jusqu'au : voir sur l'opercule.

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre +0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A