



# Palets de Chèvre

DÉNOMINATION LÉGALE :  
**Fromage de chèvre au lait pasteurisé**

CODE PRODUIT ERP : **1339 - 00.02**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**

LIBELLÉ PRODUIT ERP : **PALET DE CHEVRE A DORER X16**

MARQUE : **RIANS RESTAURATION**

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : **FR 24.372.001 CE**



## LISTE DES INGRÉDIENTS

**Lait** (Origine : France) pasteurisé de chèvre, protéines de **lait** de chèvre, sel, ferments, présure.

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISE ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES : Lait origine France

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES :  OUI  NON

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="radio"/> ARACHIDES ET DÉRIVÉS                        | <input type="radio"/> CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS         | <input type="radio"/> CÉLERI ET DÉRIVÉS                               |
| <input type="radio"/> FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS                   | <input type="radio"/> CÉRÉALES / GLUTEN ET DÉRIVÉS | <input checked="" type="radio"/> LAIT ET DÉRIVÉS                      |
| <input type="radio"/> LUPIN ET DÉRIVÉS                            | <input type="radio"/> MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS        | <input type="radio"/> MOUTARDE ET DÉRIVÉS                             |
| <input type="radio"/> ŒUFS ET DÉRIVÉS                             | <input type="radio"/> POISSONS ET DÉRIVÉS          | <input type="radio"/> SOJA ET DÉRIVÉS                                 |
| <input type="radio"/> SULFITES ET DÉRIVÉS                         | <input type="radio"/> GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS |   |
| <input checked="" type="radio"/> ABSENCE PRÉCISÉE SUR L'EMBALLAGE | <input type="radio"/> NON INDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE  | <input checked="" type="radio"/> PRÉSENCE <input type="radio"/> TRACE |

LISTE DES ALLERGÈNES :

Lait et dérivés

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	4.3 à l'emballage	Entre 4.1 et 4.5
EXTRAIT SEC	> 35%	
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE :

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	985 kJ - 237 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	18 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	12 g		
GLUCIDES	3,9 g		
DONT SUCRES	2,0 g		
PROTÉINES	15 g		
FIBRES ALIMENTAIRES			
SEL	1,3 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 :

Palet de chèvre non affiné

DESCRIPTION DE LA FORME :

Palet

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Blanc

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

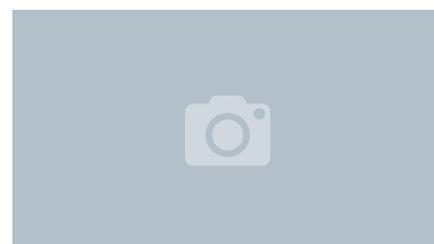
onctueuse et fondante

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Légère odeur de chèvre

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Caprin



NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK? :

OUI  NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

MENTION À TITRE INDICATIF

### QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listeria mono Entérobactéries	Non détectée < 100 UFC	Détectée > 100 UFC	25g g	

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 :  
3184670013397

GTIN :  
03184670013397

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
320 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :  
16 fromages

e MÉTROLOGIQUE :  
 OUI  NON

SEGMENTATION / RAYON :  
LS

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 :

Conditionné sous atmosphère protectrice. N/A

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

SECONDAIRES (UVC) :

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

ÉLÉMENT COMPOSTABLE :

ÉLÉMENT NON COMPOSTABLE

POSSIBILITÉ DE RÉEMPLOI

EMBALLAGE RÉEMPLOYABLE

EMBALLAGE RECHARGEABLE

INCORPORATION DE MATIÈRE RECYCLÉE

% MATIÈRE RECYCLÉE  
DANS L'EMBALLAGE :

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE

RECYCLABILITÉ

EMBALLAGE ENTIÈREMENT  
RECYCLABLE

EMBALLAGE MAJORITAIREMENT  
RECYCLABLE

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN  
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

## 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 de préférence avant le :

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre 0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

N/A

MODE D'EMPLOI :

Conseil de mise en œuvre : idéal à froid et à chaud, en salade, sandwich et tartine.  
Conseils de préparation à chaud : Au four ventilé à 180°C pendant 4 à 5 minutes.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A