



# Mini Chèvres Traiteur AFFINÉ EN Périgord

DÉNOMINATION LÉGALE :

**Fromage de chèvre au lait (Origine : France) pasteurisé.**

CODE PRODUIT ERP : 1670 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : MINI CHEVRE RIAN REST. 60X7G

MARQUE : RIAN RESTAURATION

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 24.372.001 CE



## LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait pasteurisé de chèvre, protéines de lait de chèvre, sel, ferments et flore d'affinage, présure.

TRAITEMENT DU LAIT :

ESPÈCE ANIMALE :

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

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 checked="" 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	4.6 à l'emballage	Entre 4.3 et 4.9
EXTRAIT SEC	> à 41% à l'emballage	
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 4 jours

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1287 kJ - 310 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	24 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	17 g		
GLUCIDES	3,7 g		
DONT SUCRES	1,8 g		
PROTÉINES	20 g		
FIBRES ALIMENTAIRES			
SEL	1,5 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 à couverture de géotrichum

DESCRIPTION DE LA FORME :

Palet

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Blanc à ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

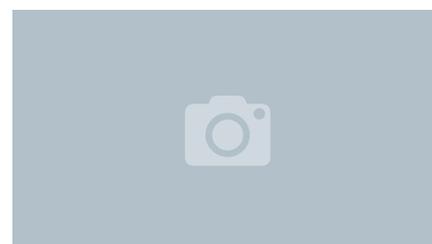
Fine et onctueuse

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 monocytogenes E. coli	Non détection < 10	Non détection < 100	25g g	Méthode ALOA NF ISO 16649-2

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

ARTICLE IRRADIÉ

MATIÈRES PREMIÈRES IRRADIÉES

### 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 :  
3305510016709

GTIN :  
03305510016709

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
420 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :  
60 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 :

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 MAJORITAIRE  
RECYCLABLE

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN  
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

## PRÉSENCE D'UNE SUBSTANCE DANGEREUSE

PRÉSENCE D'UNE SUBSTANCE DANGEREUSE :

NON

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 :

MODE D'EMPLOI :

Conseil de mise en oeuvre : idéal à froid et à chaud, en pièce apéritive et traiteur, salade, sandwich et pizza.

Conseil de préparation à chaud : au four ventilé à 180°C pendant 1 à 2 minutes.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A