



# Chèvre Brasserie

DÉNOMINATION LÉGALE :

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

CODE PRODUIT ERP : 1707 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : CH BRASSERIE RIAN REST 6X80G

MARQUE : RIAN RESTAURATION

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 37.186.031 CE



## LISTE DES INGRÉDIENTS

LAIT entier de chèvre pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques, présure.

TRAITEMENT DU LAIT :

ESPÈCE ANIMALE :

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES :  OUI  NON

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

LISTE DES ALLERGÈNES :

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	4.33 +/- 0.2	
EXTRAIT SEC	> 28	
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D’AFFINAGE : 0

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	704 kJ - 169 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	13 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	9,4 g		
GLUCIDES	3,1 g		
DONT SUCRES	2,3 g		
PROTÉINES	10 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	0,75 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 :

Fromage à pâte lactique

DESCRIPTION DE LA FORME :

crottin

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

blanc ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

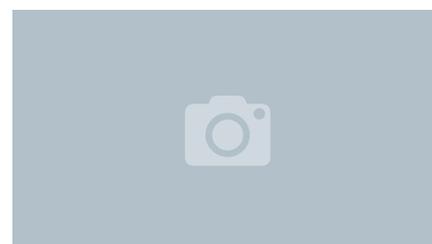
texture fine homogène

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Odeur lactée

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

acidulé, légèrement caprin





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI  NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

### QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listéria monocytogénès	Non détection	Non détection	25 g	Méthode alternative AES 10/03 - 09/00
E.Coli	< 100	< 100	UFC / g	NF ISO 16649-2
Staphylocoques	< 100	< 100	UFC / g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelle	Non détection	Non détection	25 g	Méthode 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 :  
3184670017074

GTIN :  
03184670017074

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
480 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :  
(6 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 :

au lait pasteurisé  
Conditionné sous atmosphère protectrice.

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

-Barquette 20.1gr  
-Film opercule 4.8gr

SECONDAIRES (UVC) :

-Étiquette dessus 0.5948gr

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

-colis carton 85gr  
-étiquettes colis 0,178

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :

POINT VERT :

OUI  NON

INFO TRI CITEO :

barquette + opercule : 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 :

barquette 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°) :

A conserver entre 0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

Conseil de mise en œuvre : idéal à froid en salade.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A