



LANGRES

DÉNOMINATION LÉGALE :
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé.

CODE PRODUIT ERP : **2171 - 00.02**
LIBELLÉ PRODUIT ERP : **LANGRES CELLO 180G CHALANCEY**
MARQUE : **CHALANCEY**
SOUS MARQUE :
CODE SANITAIRE : **FR 52.405.001 CE**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**



LISTE DES INGRÉDIENTS

lait pasteurisé, sel, **ferments**, colorant : norbixine de rocou.

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISE ESPÈCE ANIMALE : VACHE

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

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/A

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	à coeur : 4,5 (à l'emballage)	
EXTRAIT SEC	ES>=42% (selon décret AOP)	
GRAS / SEC	G/S>=50%	
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : dépend des formats

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1149 kJ - 277 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	23 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	15 g		
GLUCIDES	1,1 g		
DONT SUCRES	0,5 g		
PROTÉINES	16 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0,9 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 :

fromage à pâte molle au lait pasteurisé de vache - à croûte lavée

DESCRIPTION DE LA FORME :

ronde avec creux caractéristique sur la partie supérieure

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

orange clair à vif

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

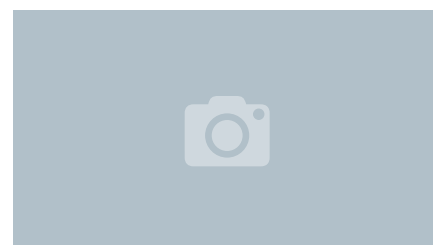
légèrement friable à souple suivant le degré d'affinage

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

pénétrante, franche et bouquetée

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

relevé, typé, animal





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

☐ OUI ☒ NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listeria monocytogenes	non détection	non détection	25g	Méthode alternative AES 10/03-09/00
Escherichia coli	100	1000	1g	NF ISO 16649-2
Staphylococcus aureus	100	1000	1g	NF EN ISO 6888-2

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 :

3336660021718

GTIN :

03336660021718

POIDS NET À L'EMBALLAGE :

180 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

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 :

N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :

ADRESSE DE L'EXPLOITANT :

Route des Malvettes
18220 Rians

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

Fromagerie GERMAIN - 52190 Le
Montsaugéonnais - France

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

N/A

AUTRES MENTIONS

G/S>=50%

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :

conforme 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 :

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 :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A