



# Chèvre frais pour préparation MOULÉ EN Ardèche

DÉNOMINATION LÉGALE :

**Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé**

CODE PRODUIT ERP : 503 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : VRAC CHEVRE SEAU 2 KG

MARQUE : RIANS RESTAURATION

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 07.236.002 CE



## LISTE DES INGRÉDIENTS

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

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISE ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES : FRANCE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES :  OUI  NON

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="radio"/> ARACHIDES ET DÉRIVÉS                        | <input type="radio"/> CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS         | <input type="radio"/> CÉLÉRI 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

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                 |       | 4,20 - 4,60 |
| EXTRAIT SEC        |       | 19% - 23%   |
| GRAS / SEC         |       |             |
| AUTRE (À PRÉCISER) |       |             |

DURÉE MINIMALE D’AFFINAGE : 0

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|                          | Pour 100 g        | Par portion | % AJR |
|--------------------------|-------------------|-------------|-------|
| ÉNERGIE                  | 520 kJ - 125 kcal | -           |       |
| MATIÈRES GRASSES         | 8 g               |             |       |
| DONT ACIDES GRAS SATURÉS | 5,5 g             |             |       |
| GLUCIDES                 | 3 g               |             |       |
| DONT SUCRES              | 3 g               |             |       |
| PROTÉINES                | 8 g               |             |       |
| FIBRES ALIMENTAIRES      | < 0,5 g           |             |       |
| SEL                      | 0,8 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

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

PRÉSENTATION / DESCRIPTION :

Fromage de chèvre frais au lait pasteurisé

DESCRIPTION DE LA FORME :

Caillé en seau

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Couleur blanche ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

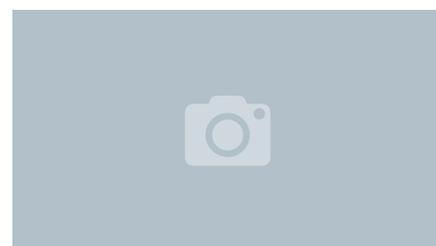
Non homogène, humide

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Intensité de chèvre frais

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Goût de chèvre frais légèrement salé





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI  NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

### QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

| PARAMÈTRES                   | CIBLE         | TOLÉRANCE | UNITÉ | MÉTHODE D'ANALYSE |
|------------------------------|---------------|-----------|-------|-------------------|
| Levures / Moisissures        | ≤ 100 ufc     |           | g     |                   |
| Listeria monocytogenes       | Non détection |           | 25g   |                   |
| Salmonelle                   | Non détection |           | 25g   |                   |
| Escherichia coli             | ≤ 100 ufc     |           | g     |                   |
| Staphylococcus à coagulase + | ≤ 10 ufc      |           | 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 :  
3184670005071

GTIN :  
03184670005071

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
2 kg

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :  
 OUI  NON

SEGMENTATION / RAYON :  
LS

CODE EMBALLEUR :

LANGUES SUR LE PACK :  
fr, nl



#### 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) :

-Seaux PP 67.4gr  
-Couvercle seaux PP 17.6gr

SECONDAIRES (UVC) :

-Etiquette 0.85gr

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 :

COUVERCLE + SEAU : 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 MAJORITAIREMENT  
RECYCLABLE

OUI  NON

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN  
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

OUI  NON

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

Seaux et couvercle PP monomatériaux entièrement recyclable et étiquette 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

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

A conserver entre +0°C et +7°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

à consommer dans les 10 jours après ouverture

MODE D'EMPLOI :

Conseil de mise en œuvre : idéal à froid en fromage frais, assaisonné avec des épices et aromates, ou à chaud en préparation de sauce, de soupe et d'appareil à crème prise salé et sucré.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A