



Maxi Palets de Chèvre

DÉNOMINATION LÉGALE :

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

CODE PRODUIT ERP : **6701 - 00.02**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**

LIBELLÉ PRODUIT ERP : **SPECIAL FOUR RIAN REST X2 X8**

MARQUE : **RIANS RESTAURATION**

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : **FR 24.372.001 CE**



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait pasteurisé de chèvre, protéines de **lait** de chèvre, sel, ferments, présure.

TRAITEMENT DU LAIT :

ESPÈCE ANIMALE :

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 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 | 4.3 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 :
3305510067015

GTIN :
03305510067015

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
560 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :
2 barquettes de 280g

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

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