



SELLES-SUR-CHER APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DÉNOMINATION LÉGALE :
Fromage de chèvre au lait cru

CODE PRODUIT ERP : **7000 - 00.02**
LIBELLÉ PRODUIT ERP : **SELLES/CHER AOP ANJOUIN 10J CP**
MARQUE : **ANJOUIN**
SOUS MARQUE :
CODE SANITAIRE : **FR 36.004.001 CE**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait cru de chèvre, **ferments**, sel, colorant: charbon végétal.

TRAITEMENT DU LAIT : CRU ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE 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

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 :
ADRESSE ORGANISME CERTIFICATEUR BIO :

N° AGRÉMENT :

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		4.3-4.8
EXTRAIT SEC		>55g/pièce
GRAS / SEC		>45%
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D’AFFINAGE : 10

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1114 kJ - 268 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	21 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	15 g		
GLUCIDES	2,4 g		
DONT SUCRES	0,5 g		
PROTÉINES	17 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0,9 g		
SEL	1,4 g		
CALCIUM			

AUTRE(S) NUTRIMENT(S)

NOM NUTRIMENT(S)	VALEUR (Unité à préciser)	Par portion	% AJR

TAILLE D'UNE PORTION :
30g

NOMBRE DE PORTIONS EXACT
5

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 au lait de chèvre entier mis en œuvre à l'état cru. Lisse, homogène, avec une croûte solidaire, fine et régulière.

DESCRIPTION DE LA FORME :

Forme de disque à bords biseautés, légèrement tronconique, aplati d'environ 9 cm de diamètre et 3 cm d'épaisseur.

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

couleur blanc ivoire et mate, croûte de couleur à dominante gris cendré plus ou moins uniforme.

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

La texture est fraîche, fondante et très légèrement pâteuse.

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

odeurs de chèvre frais en début de vie qui évoluent vers des notes de type «champignon» et «caprines» en fin d'affinage.

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

En bouche, un équilibre salé, acide, amer est présent.





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
- <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonelle</i> - <i>E. coli</i> - <i>E. Coli STEC</i> - <i>Staphylococcus</i> à coagulase + Entérotoxines de <i>Staphylococcus</i> (si Staph > 10 000 ufc/g)	- non détection <i>Listeria</i> /25g - non détection <i>Salmonelle</i> /25g - <10 000 ufc/g - Non détection - < 10 000 ufc/g		- 25g - 25g - g - 25g - g	- Méthode alternative AES 10/03-09/00 - méthode VIDAS BIO 12/16 - 09/05 ou IRIS-BKR 23/07-10/11 - NF ISO 16649-2 ou Méthode CHROM ID Coli - Méthode par PCR GENE-UP-EHEC+Conf. IMS + PCR Genedisc Plate STEC - NF EN ISO 6888-2 - ISO 19020+ VIDAS SET 2

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 en vigueur.



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE :
EAN-13

N° GENCOD :
3301170007002

GTIN :
03301170007002

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
150 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :
 OUI NON

SEGMENTATION / RAYON :
COUPE

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) :

Fabriqué par FROMAGERIE D'ANJOUIN
36210 ANJOUIN

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

Au lait cru

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

- Etiquette 0,31g

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

- Papier aquapal 3g
- Caisse bois 189g
- Film thermo rétractable 0,543g
- Etiquette colis 0,28g

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :
Conforme au règlement 1935/2004 et 10/2011

POINT VERT :

OUI NON

INFO TRI CITEO :

éléments d'emballage : 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 :

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 :

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A