



# POULIGNY SAINT PIERRE

## Appellation d'Origine Protégée

DÉNOMINATION LÉGALE :  
**Fromage de chèvre au lait cru**

CODE PRODUIT ERP : 7890 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : POULIGNY AOP ANJOUIN CPE

MARQUE : ANJOUIN

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 36.004.001 CE



### LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait entier de chèvre, ferments lactiques et d'affinage (dont lait), sel, présure

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 :

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
AOP			

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

N/A



## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH		4.4-4.8
EXTRAIT SEC		>90g/pièce pour Pouligny de 250g, entre 55 et
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 :

NOMBRE DE PORTIONS EXACT

NOMBRE DE PORTIONS APPROX

8

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 et cru, à pâte molle, ayant la forme d'une pyramide blanc-ivoire élancée aux arêtes régulières, à base carrée

#### DESCRIPTION DE LA FORME :

forme d'une pyramide élancée aux arêtes régulières, à base carrée

#### DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

une croûte vermiculée, de couleur blanc-ivoire à aspect marbré  
une pâte blanche pouvant prendre des nuances ivoire

#### DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

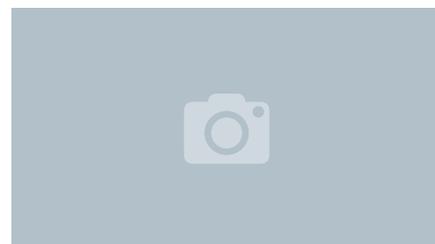
La texture est crémeuse et fondante

#### DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

odeur caprine, de champignon et de noisette.

#### DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

goût équilibré, sans excès de salinité ni d'acidité. Il présente des notes aromatiques dominées par un caractère lacté, fermentaire, avec des notes de types "caprines".





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 - 1 - 25g - 1g	- 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 :  
3301170008900

GTIN :  
03301170008900

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
250 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 :

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

Fromagerie d'ANJOUIN 36300 LE BLANC

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

Au lait cru

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

Etiquette 0.4gr

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

- papier aquapal 3gr
- caisse bois 289gr
- film thermo rétractable 0.603gr
- étiquette colis 0.28gr

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) :

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