

# CHAOURCE GERMAIN 500g

Laiterie  
H. Triballat

DÉNOMINATION LÉGALE :

Fromage à pâte molle au lait thermisé-température inférieure à la pasteurisation

CODE PRODUIT ERP : 2421 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR :

LIBELLÉ PRODUIT ERP : CHAOURCE GERMAIN 500g

MARQUE : GERMAIN

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 10.399.001 CE



## LISTE DES INGRÉDIENTS

Ingrédients: **lait** thermisé, sel, **ferments**, présure.

TRAITEMENT DU LAIT : THERMISE

ESPÈCE ANIMALE : VACHE

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"/> 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
AOP			

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS



MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

N/A



## CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH		
EXTRAIT SEC	> ou = 40%	
GRAS / SEC	> ou = 48%	
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D’AFFINAGE : 14 jours après l’empresurage

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1120 kJ - 270 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	22 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	15.8 g		
GLUCIDES	1 g		
DONT SUCRES	0.5 g		
PROTÉINES	17 g		
FIBRES ALIMENTAIRES			
SEL	2 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 :

le chaource est emballé dans un papier, puis dans une boîte bois avec étiquette dessous/dessus.

#### DESCRIPTION DE LA FORME :

Forme cylindrique à faces planes

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

La croûte doit être recouverte de façon dominante de moisissures blanches de *Penicillium candidum*. La présence de *Geotrichum* est admise.

#### DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

Affinage centripète au fil du temps, contraste entre la pourtour crémeux et la texture fine et légèrement granuleuse du cœur.

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

Arômes fruités, dont la noisette et un goût léger de champignon frais.

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

Arômes fruités, dont la noisette et un goût léger de champignon frais.



NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK? :

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

MENTION À TITRE INDICATIF

### QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	n=1	AES 10/3-9/00
<i>Salmonelles</i>			n=1	VIDAS BIO 12/16-09/05
<i>Escherichia Coli</i>	Non détecté dans 25g	Non détecté dans 25g	n=5	NF ISO 16649-2
<i>Staphylococcus</i>	<100/g <100/g	<1000/g <1000/g	n=5	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  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 :  
3184670024218

GTIN :  
03184670024218

POIDS NET À L'EMBALLAGE :  
500 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :  
500g

e MÉTROLOGIQUE :  
 OUI  NON

SEGMENTATION / RAYON :  
COUPE

CODE EMBALLEUR :

LANGUES SUR LE PACK :  
fr



#### MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT :

SITE WEB :

N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :

[www.fromagerie-germain.com](http://www.fromagerie-germain.com)

ADRESSE DE L'EXPLOITANT :

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

Fabriqué par: Nouvelle Fromagerie de  
VAudes-10260 Vaudes-France

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

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 :

INFO TRI CITEO :

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 :

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) :

A consommer de préférence avant le:

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

A conserver entre +0° et +7°C

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A