



La Crème Brûlée à la vanille Bourbon

Avec son sachet d'ÉCLATS de CAMEL

DÉNOMINATION LÉGALE :

2 PRÉPARATIONS POUR CRÈME BRÛLÉE ET SACHETS D'ÉCLATS DE CAMEL.

CODE PRODUIT ERP : 780 - 00.12

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : CREME BRULEE RIAN 2X100G

MARQUE : RIAN

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 18.194.050 CE



LISTE DES INGRÉDIENTS

Crème 96g : crème* (58%), lait* écrémé, œufs* (14%), sucre, jaune d'œufs*, arôme naturel de vanille Bourbon (0,6%), graines de vanille épuisées. **Garniture 4g** : éclats de caramel (sirop de glucose, sucre). *Origine : France. **Les allergènes sont indiqués en gras.**

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISÉ ESPÈCE ANIMALE : VACHE

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES : Lait-œufs : Origine France, Vanille : Origine UE et hors UE

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES : ☒ OUI ☐ NON

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ ARACHIDES ET DÉRIVÉS | ☐ CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS | ☐ CÉLÉRI ET DÉRIVÉS |
| ☐ FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS | ☐ CÉRÉALES / GLUTEN ET DÉRIVÉS | ☒ LAIT ET DÉRIVÉS |
| ☐ LUPIN ET DÉRIVÉS | ☐ MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS | ☐ MOUTARDE ET DÉRIVÉS |
| ☒ ŒUFS ET DÉRIVÉS | ☐ POISSONS ET DÉRIVÉS | ☐ SOJA ET DÉRIVÉS |
| ☐ SULFITES ET DÉRIVÉS | ☐ GRAINES DE SÉSAME ET DÉRIVÉS | |
| ☒ ABSENCE PRÉCISÉE SUR L'EMBALLAGE | ☐ NON INDIQUÉ SUR L'EMBALLAGE | ☒ PRÉSENCE ☒ TRACE |

LISTE DES ALLERGÈNES :

lait, œufs

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/A

N° DE CERTIFICAT

DATE DE DÉBUT

DATE DE FIN

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

N/A



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH	6,7-7,1	6,7-7,1
EXTRAIT SEC	35,9%-38,9%	35,9%-38,9%
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : n/a

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1072 kJ - 258 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	19 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	13 g		
GLUCIDES	17 g		
DONT SUCRES	16 g		
PROTÉINES	3,7 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	<0,5 g		
SEL	0,11 g		
CALCIUM			

AUTRE(S) NUTRIMENT(S)

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

TAILLE D'UNE PORTION :

NOMBRE DE PORTIONS EXACT
2

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 :

Dessert lacté aux œufs à dorer au grill.
Verrines rondes, lisses, forme basse, munies d'un opercule doré.
Etui vrap : pots juxtaposés accompagnés de sachets d'éclats de caramel collés sur l'opercule.

DESCRIPTION DE LA FORME :

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Jaune clair avec des marquants vanille dans la masse

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

Onctueuse et crémeuse

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Vanille et oeufs

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Vanillée, avec un léger goût d'oeuf et de crème





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI ☐ NON ☒

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listeria monocytogenes Salmonelles	Absence Absence	Absence Absence	25g 25g	Méthode alternative AES 10/03-09/00 Méthode VIDAS BIO 12/16-09/05

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 :
3184670007808

GTIN :
02

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
200 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :
2 x (96g+4g)

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 :
www.rians.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) :

- Pot 90g
- Film alu d'operculage 1,272g
- Sachet 0,6g

SECONDAIRES (UVC) :

- Cavalier 9,8g

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

- Plateau 50g
- Etiquette 0,28g

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 - verrine : tri verre

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 MAJORITAIRE
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 :

Retrouvez en rayon notre gamme de savoureux Onctueux, notre délicieuse Panna Cotta, notre Ile Flottante, notre Fondant et nos Choux.

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 : voir au-dessus de l'étui.

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre +0°C et +7°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

0

MODE D'EMPLOI :

À FROID : Saupoudrez uniformément les éclats de caramel sur vos crèmes et dégustez !

À CHAUD, AU FOUR : 1. Préchauffez votre four position grill. 2. Saupoudrez uniformément les éclats de caramel sur vos crèmes. 3. Placez vos crèmes au plus près du grill et laissez dorer pendant 1 minute 30. 4. Laissez refroidir 2 minutes pour obtenir une fine couche de caramel craquant, et dégustez ! Vous pouvez aussi dorer vos crèmes saupoudrées d'éclats de caramel avec un chalumeau de cuisine.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A