

DÉNOMINATION LÉGALE :
Fromage de chèvre au lait pasteurisé, aux aromates.

CODE PRODUIT ERP : 9227 - 00.02
LIBELLÉ PRODUIT ERP : CABRI AUX EPICES SC 200G
MARQUE : CLOCHE D'OR
SOUS MARQUE :
CODE SANITAIRE : FR 37.186.031 CE

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112



LISTE DES INGRÉDIENTS

Fromage de chèvre (98%) : LAIT entier de chèvre (origine: France), sel, ferments lactiques, présure caprine - **Épices (2%) :** Herbes de Provence, poivron rouge, oignon, persil, ciboulette, piment fort.

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISE ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE
ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

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 :
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	4.33	4.33 +/-0.2
EXTRAIT SEC		> 27
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D’AFFINAGE : 0

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	727 kJ - 175 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	14 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	10 g		
GLUCIDES	2.8 g		
DONT SUCRES	2.8 g		
PROTÉINES	9.5 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	1.44 g		
SEL	0,75 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

NOMBRE DE PORTIONS APPROX
6

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 à pâte lactique

DESCRIPTION DE LA FORME :

forme ronde

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

pâte blanche, couleur des épices (vert) en surface

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

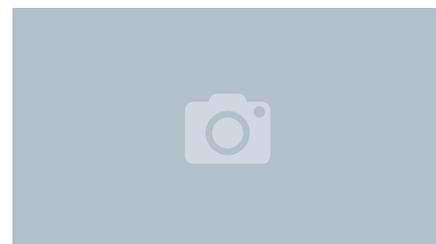
ferme, homogène

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

lacté à aigrelette

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

saveur lactique, aromatisé aux herbes de Provence





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>	Non détection	Non détection	25g	Méthode alternative AES 10/03-09/00
<i>Salmonelle</i>	Non détection	Non détection	25g	Méthode VIDAS BIO 12/16 - 09/05
<i>E. coli</i>	<100	<100	1g	NF ISO 16649-2
<i>Staphylococcus à coagulase</i>	<10 - < 10 000 ufc/g	Entérotoxine : Non détection	1g / 25 g	NF EN ISO 6888-2 - ISO 19020 + VIDASST 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 :
3224339744207

GTIN :
03224339744207

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
200 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :
 OUI NON

SEGMENTATION / RAYON :
FE/LS

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) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

au lait pasteurisé
conditionné sous atmosphère protectrice

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

-coque APET 7gr
-film opercule 1,440gr

SECONDAIRES (UVC) :

-étiquettes dessus 0,163gr

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

-colis carton 85gr
-étiquettes colis 0,178gr

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

POINT VERT :

OUI NON

INFO TRI CITEO :

coque + opercule : 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 :

barquette APET entièrement recyclable et film et étiquettes non recyclable

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 jusqu'au : voir sur la coque.

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre +2°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

Consommer dans les 72h après ouverture.

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A