

CABRI AU PIMENT D'ESPELETTE

Laiterie
H. Triballat

DÉNOMINATION LÉGALE :

Fromage de chèvre au lait pasteurisé, aux aromates.

CODE PRODUIT ERP : 9228 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : CABRI PIMENT ESPELETTE SC 200G

MARQUE : CLOCHE D'OR

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 37.186.031 CE



LISTE DES INGRÉDIENTS

Fromage de chèvre (98%) : LAIT entier de chèvre (origine: France), sel, ferments **lactiques**, présure caprine - **Épices (2%)** : piment d'Espelette, paprika, sel, poivron rouge, tomate, oignon, ail, thym.

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISE 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 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 CERTIFICAT BIO : du au

CERTIFICATIONS DU
SITE DE FABRICATION :



LABELS / ACCRÉDITATIONS

LABELS / CERTIFICATIONS PRODUIT :

N/A

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 | 1.12 g | | |
| SEL | 0,75 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 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 rouge orangée en surface (mélange d'épices)

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

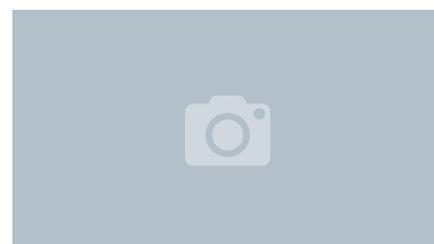
ferme, homogène

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

légère odeur des aromates

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

goût pimenté





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.

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 :

3224339744306

GTIN :

03224339744306

POIDS NET À L'EMBALLAGE :

200 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

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



MESSAGE CONSOMMATEUR :

RÉGIMES ALIMENTAIRES PARTICULIERS :

N/A

RÉGIME VÉGÉTARIEN NON MARQUÉ ?

NON

ALLÉGATION DU TYPE "CONVIENT À UN RÉGIME X" :

N/A



CONDITIONS DE CONSERVATION (DATE DE DURABILITÉ) :

À consommer jusqu'au : voir sur la coque.

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre +2 et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

A consommer dans les 72h après ouverture.

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A