

CODE PRODUIT ERP : 9457 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : STE MAURE TOUR. AOP FERM NU CB

MARQUE :

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 37.186.031 CE



LISTE DES INGRÉDIENTS

LAIT cru de chèvre AOP, sel, ferments, présure, colorant de la croûte: charbon végétal.
Paille de céréale.

TRAITEMENT DU LAIT : CRU

ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE

ORIGINE PRODUIT : Non Indiquée sur l'emballage

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES : ☒ OUI ☐ NON

- | | | |
|---|--|--|
| ☐ ARACHIDES ET DÉRIVÉS | ☐ CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS | ☐ CÉLERI 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

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		
EXTRAIT SEC		> 100 g de matière sèche par fromage
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 10

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1211 kJ - 292 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	23 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	18 g		
GLUCIDES	1.2 g		
DONT SUCRES	0.9 g		
PROTÉINES	20 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	1.3 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 molle et croûte fleurie

DESCRIPTION DE LA FORME :

Forme d'une bûche tronconique traversés d'une paille de céréale pyrogravée

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Croûte cendrée, à moisissures superficielles gris-bleuté et recouvert de cendre. Pâte blanche ivoire.

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

Fine, fondante, puis onctueuse, ou ferme et cassante, selon l'affinage.

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Odeur caprine caractéristique d'un fromage de chèvre.

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Goût lactique, sans excès de salinité ni d'acidité, aux arômes de fruits secs et aux notes végétales telles que le foin.





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 E.Coli Staphylocoques Salmonelle	Non détection <10 000 <10 000 Non détection	Non détection Non détection E.Coli STEC Non détection Entérotoxine de staphylocoques Non détection	25 g 1 g / 25 g 1 g / 25 g 25 g	Méthode alternative AES 10/03 - 09/00 NF ISO 16649-2 / Méthode Gene Up NF EN ISO 6888-2 / ISO 19020 + VIDAS SET 2 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 en vigueur



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE :
EAN-13

N° GENCOD :
3224339512134

GTIN :
03224339512134

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 :

Route des Malvettes
18220 Rians

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

Affiné par Cloche d'Or - 33, avenue de la
Vallée du Lys - 37260 Pont-de-Ruan

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

Au lait cru

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

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

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 :

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) :

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

A conserver de +4°C à +8°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A