

DÉNOMINATION LÉGALE :
Fromage de Chèvre au lait cru

CODE PRODUIT ERP : **9555 - 00.02**
LIBELLÉ PRODUIT ERP : **COURONNE TOURAINE CB 170G X6**
MARQUE : **CLOCHE D'OR**
SOUS MARQUE :
CODE SANITAIRE : **FR 37.186.031 CE**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**



LISTE DES INGRÉDIENTS

98,4% **Lait** entier de chèvre (origine France), sel, ferments lactique, présure caprine, colorant : charbon végétal.

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	5.0 à l'emballage	4.8 à 5.2 à l'emballage
EXTRAIT SEC	> 38	
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 6

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1052 kJ - 254 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	21 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	17 g		
GLUCIDES	1.2 g		
DONT SUCRES	1.1 g		
PROTÉINES	15 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	1 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 de chèvre à pâte molle et croute fleurie.

DESCRIPTION DE LA FORME :

forme "Donuts"

diamètre 6.5 à 8.5 - hauteur 2 à 3.5 cm

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

croute cendré / pâte blanche ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

fine, fondante, puis onctueuse selon l'affinage

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

légèrement caprine

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

caractéristique du chèvre, doux à fort





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI ☐ NON ☒

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listéria monocytogènes E.Coli Staphylocoques Salmonelle	Non détection < 1000 < 1000 Non détection	Non détection Non détection E.Coli STEC Non détection Entérotoxine de staph. 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 PCR 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 européenne relative aux contaminants chimiques (n°1881/2002), 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 :
3224335110006

GTIN :
03224335110006

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
170 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :
OUI ☐ NON ☒

SEGMENTATION / RAYON :
COUPE

CODE EMBALLEUR :
EMB 37.186.C

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 :

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

Route des Malvettes
18220 Rians

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

au lait cru

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :

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 à +4°C à 8°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A