



Rocamadour AOP

AOP - au lait cru

DÉNOMINATION LÉGALE :
Rocamadour AOP

CODE PRODUIT ERP : **6811 - 00.22**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**

LIBELLÉ PRODUIT ERP : **ROCAMADOUR X12 CAISSE PLASTIQU**

MARQUE : **QUERCY**

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : **FR 46.204.002 CE**



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait cru de chèvre, sel, ferments lactiques et flore d'affinage, présure.

TRAITEMENT DU LAIT : CRU

ESPÈCE ANIMALE : CHEVRE

ORIGINE PRODUIT : France

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 et dérivés

TRACES ALLERGÈNES :

N/A

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	4.6 à l'emballage	4.3 < pH < 4.9 à l'emballage
EXTRAIT SEC	Minimum 14g d'extrait sec total à l'emballage	
GRAS / SEC	N/A	N/A
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 6

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1086 kJ - 262 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	21 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	16 g		
GLUCIDES	1.4 g		
DONT SUCRES	0.2 g		
PROTÉINES	17 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g		
SEL	1.1 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 :

Palet blanc à ivoire

DESCRIPTION DE LA FORME :

Palet

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Blanc à Ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

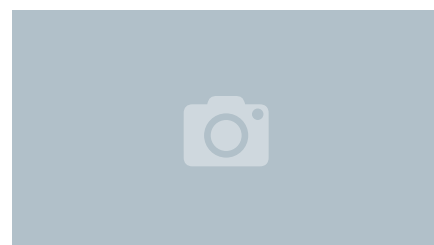
Onctueuse, coulant sous croûte

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Caprine

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Typé, caprin



NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

☐ OUI ☒ NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

MENTION À TITRE INDICATIF

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listeria mono	Non détection	Détection	25g	
Salmonelle	Non détection	Détection	25g	
E. coli	< 10 000	> 10 000	g	
Staphylocoques à coag +	< 10 000	> 10 000	g	

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 :

3443520330153

GTIN :

03443520330153

POIDS NET À L'EMBALLAGE :

420 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

12 x 35g

e MÉTROLOGIQUE :

☐ OUI ☒ NON

SEGMENTATION / RAYON :

CODE EMBALLEUR :

LANGUES SUR LE PACK :

fr



MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT :

LAITERIES H.TRIBALLAT

SITE WEB :

www.fromagerie-du-quercy.fr

N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :

ADRESSE DE L'EXPLOITANT :

Route des Malvettes
18220 Rians

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

46240 Montfaucon

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

au lait cru AOP
N/A N/A

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :
Conformes à la réglementation européenne

POINT VERT :

☐ OUI ☒ NON

INFO TRI CITEO :

EMBALLAGE COMPOSTABLE

☐ OUI ☒ NON

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 :

NON

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 entre +0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

N/A

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A