



St Céols

DÉNOMINATION LÉGALE :
Fromage blanc frais au lait pasteurisé

CODE PRODUIT ERP : **2608 - 00.02**
LIBELLÉ PRODUIT ERP : **ST CEOLS 40%**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**

MARQUE : **RIANS**

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : **FR 88.321.001 UE**



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait de vache entier pasteurisé, protéines de **lait**, crème pasteurisée, sel, ferments **lactiques**

TRAITEMENT DU LAIT :

ESPÈCE ANIMALE : VACHE

ORIGINE PRODUIT : *Non Indiquée sur l'emballage*

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES : Lait : Origine France

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 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 :

N° AGRÉMENT :

ADRESSE ORGANISME CERTIFICATEUR BIO :

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	4,4	4,2 ≤ pH ≤ 4,7
EXTRAIT SEC	23%	21% ≤ ES ≤ 25%
GRAS / SEC	>40	>40
AUTRE (À PRÉCISER)	MG : 9,5	8 ≤ MG ≤ 11

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 0

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	530 kJ - 127 kcal	161 kJ - 39 kcal	
MATIÈRES GRASSES	8.9 g	2,8 g	
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	5.9 g	1,8 g	
GLUCIDES	3,9 g	1,2 g	
DONT SUCRES	2,7 g	0,8 g	
PROTÉINES	7,7 g	2,3 g	
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	0 g	
SEL	0,87 g	0,26 g	
CALCIUM			

AUTRE(S) NUTRIMENT(S)

NOM NUTRIMENT(S)	VALEUR (Unité à préciser)	Par portion	% AJR
		30g	

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 emballé dans une feuille d'emballage, avec un rond akylux et 2 essuyages maxi-luxus, une demie lune et un disque sorbaté, inséré dans une boîte en bois. Étiquette de pesée sur le dessus

DESCRIPTION DE LA FORME :

Cylindrique, surface plane et lisse

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Blanc ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

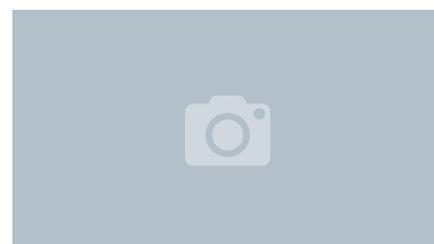
Caillé ferme de consistance régulière

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Lait

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Fromage frais légèrement salé





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Entérobactéries	<100	<100	ufc/g	NFV08 054
E. coli	<100	<100	ufc/g	NF ISO 16649-2
Listeria monocytogenes	Non détecté <25g	Non détecté <25g	ufc/25g	AES 10/03-09/00
Staphylococcus coag +	<10	<10	ufc/g	NF EN ISO 6888-2 (oct 99)
Enterotoxine de staph	Non détecté <25g	Non détecté <25g	ufc/25g	ISO 19020 + VIDAS SET 2
Levures	<100	<100	ufc/g	NFV08-059
Moisissures	<100	<100	ufc/g	NFV08-059

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°2023/915), aux résidus de pesticides (n°396/2005) et aux résidus de médicaments vétérinaires (n°37/2010)



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

TYPE DE CODE :

EAN-13

N° GENCOD :

3184670026083

GTIN :

03184670026083

POIDS NET À L'EMBALLAGE :

2,2 kg

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :

OUI NON

SEGMENTATION / RAYON :

COUPE

CODE EMBALLEUR :

EMB88321

LANGUES SUR LE PACK :

de, fr



MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT :

LAITERIES H.TRIBALLAT

SITE WEB :

www.rians.com

N° TÉL SERVICE CONSOMMATEUR :

ADRESSE DE L'EXPLOITANT :

Route des Malvettes
18220 Rians

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

Papier traité : sorbate de potassium

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :

Conformes à la réglementation européenne (n°1935/2004 et n°10/2011)

POINT VERT :

INFO TRI CITEO :

éléments d'emballage : bac de tri

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" :

Végétarien



CONSEILS D'UTILISATION

CONDITIONS DE CONSERVATION (DATE DE DURABILITÉ) :

A consommer jusqu'au : voir étiquette.

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

A conserver entre +0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

3

MODE D'EMPLOI :

A déguster en apéritif avec des bâtonnets de légumes, tartiné sur des toasts, en dés avec une salade verte, ou sur votre plateau.
Bon appétit !

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A