



Égoutté en Faisselle au lait et à la crème pasteurisés

DÉNOMINATION LÉGALE :

FROMAGE FRAIS TRADITIONNEL ÉGOUTTÉ au lait* et à la crème* pasteurisés.

***Origine : France**

CODE PRODUIT ERP : 109 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : CAILLE VRAC 40 % 5 KG

MARQUE : RIANS RESTAURATION

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 88.321.001 CE



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait de vache écrémé pasteurisé, protéines de lait, crème pasteurisée, ferments lactiques

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISÉ 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"/> CÉLÉRI 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 : 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	16%	15% ≤ ES ≤ 17%
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)	MG : 7%	5,5 ≤ MG ≤ 8,5

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 0

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	395 kJ - 95 kcal	119 kJ - 29 kcal	
MATIÈRES GRASSES	6,4 g	1,9 g	
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	3,9 g	1,2 g	
GLUCIDES	4,4 g	1,3 g	
DONT SUCRES	3,1 g	0,9 g	
PROTÉINES	4,3 g	1,3 g	
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g	0 g	
SEL	0 g	0 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 blanc conditionné dans un seau (+ disque buvard posé sur le dessus) et un couvercle blanc.
Etiquette collée sur le seau

DESCRIPTION DE LA FORME :

Fromage frais égoutté en faisselle

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

Blanc ivoire

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

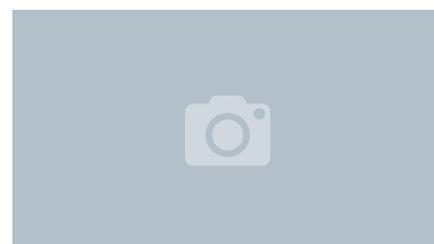
Crémeuse

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

Lait

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Légèrement acide et piquante, sensation de fraîcheur





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)
Levures	<100	<100	ufc/g	NFV08-059
Moississures	<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°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 :
3184670001097

GTIN :
03184670001097

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
5 kg

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :
 OUI NON

SEGMENTATION / RAYON :
LS

CODE EMBALLEUR :
EMB 88 321

LANGUES SUR LE PACK :
fr



MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

RAISON SOCIALE DE L'EXPLOITANT :
LAITERIES H.TRIBALLAT

SITE WEB :
Nos recettes sur www.rians-restauration.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 :

Disque buvard

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

-Seaux PP 151gr
-Couvercle PP 32gr
-Disque papier 3.89gr

SECONDAIRES (UVC) :

-étiquette 0.8gr
-étiquette DLC 0.2gr

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :

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

POINT VERT :

OUI NON

INFO TRI CITEO :

éléments d'emballages : bac de tri

EMBALLAGE COMPOSTABLE

OUI NON

ÉLÉMENT COMPOSTABLE :

ÉLÉMENT NON COMPOSTABLE

POSSIBILITÉ DE RÉEMPLOI

EMBALLAGE RÉEMPLOYABLE OUI NON

EMBALLAGE RECHARGEABLE OUI NON

INCORPORATION DE MATIÈRE RECYCLÉE

% MATIÈRE RECYCLÉE
DANS L'EMBALLAGE :

0

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE

RECYCLABILITÉ

EMBALLAGE ENTIÈREMENT
RECYCLABLE

OUI NON

EMBALLAGE MAJORITAIREMENT
RECYCLABLE

OUI NON

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

OUI NON

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

pot, couvercle en plastique monomatériaux entièrement recyclable et étiquettes non recyclable

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" :

Végétarien



CONSEILS D'UTILISATION

CONDITIONS DE CONSERVATION (DATE DE DURABILITÉ) :

À consommer jusqu'au : voir sur l'étiquette.

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre +0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

3

MODE D'EMPLOI :

Conseil de mise en œuvre : fromage frais de tradition égoutté en faisselle, goût frais et léger permettant de réaliser de nombreuses recettes sucrées ou salées.

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A