



La Faisselle Fromage Blanc Moulé

DÉNOMINATION LÉGALE :

Fromage Frais en Faisselle au lait BIO (Origine : France) pasteurisé.

CODE PRODUIT ERP : 324 - 00.02

CODE GLN FOURNISSEUR : 3011846700112

LIBELLÉ PRODUIT ERP : FAISSELLE RIANs BIO 100G

MARQUE : RIANs RESTAURATION

SOUS MARQUE :

CODE SANITAIRE : FR 71.558.002 CE



LISTE DES INGRÉDIENTS

lait écrémé BIO pasteurisé(France) , crème BIO pasteurisé (France), poudre de lait écrémé BIO (France) , ferments lactiques, présure.

TRAITEMENT DU LAIT : PASTEURISÉ ESPÈCE ANIMALE : VACHE

ORIGINE PRODUIT : France

ORIGINE INGRÉDIENTS PRIMAIRES :

PRÉSENCE D'ALLERGÈNES : OUI NON

ARACHIDES ET DÉRIVÉS

CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS

CÉLÉRI 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 écrémé bio, crème bio, poudre de lait bio

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 : ECOCERT

N° AGRÉMENT : FR-BIO-01

ADRESSE ORGANISME CERTIFICATEUR BIO : Lieudit Lamothe Ouest,
32600 L'Isle Jourdain

ORIGINE INGRÉDIENTS AGRICOLES BIO : FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE DURÉE : du 06/10/2022 au 31/03/2024

LABELS / CERTIFICATIONS PRODUIT :

STANDARD / NORME DE CERTIFICATION
ABFRANCE

N° DE CERTIFICAT
71/114406/1482139

DATE DE DÉBUT
06/10/2022

DATE DE FIN
31/03/2024

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS



MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

N/A



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH		4,4
EXTRAIT SEC		
GRAS / SEC		
AUTRE (À PRÉCISER)		

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE :

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	326 kJ - 78 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	4,5 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	3,1 g		
GLUCIDES	5,3 g		
DONT SUCRES	5,2 g		
PROTÉINES	4,1 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0 g		
SEL	0,20 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 :

DESCRIPTION DE LA FORME :

BONNE TENUE DU CAILLE

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

BLANC LEGEREMENT IVOIRE

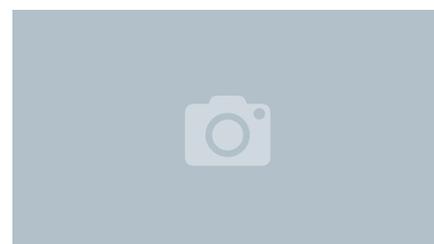
DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

ONCTUEUSE ET FRAICHE

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

ODEUR DE LAIT FRAIS

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :



NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

OUI NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

MENTION À TITRE INDICATIF

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
Listéria monocytogenes	non détection	non détection	25g	BRD-07/04-09/98
E.Coli Béta-glu+	≤ 100	≤ 100	1g	NF ISO16649-2
Staphylocoque à coag+ entérobactérie	≤ 10 ≤ 100	≤ 10 ≤ 100	1g 1g	BIO 12/28-04/10 pétrifilm

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 :



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE :
EAN-13

N° GENCOD :
3184670003244

GTIN :
03184670003244

POIDS NET À L'EMBALLAGE :
100 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

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 :
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 :

Contient plus de 85% d'humidité.
Conditionné sous atmosphère protectrice.

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

- Opercule 0,697g
- Pot 4,50 g
- Panier 4,57 g

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

- Carton colis 110g
- Etiquette colis 0,14g
- Calage carton colis 55g

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'emballage : bac de tri

EMBALLAGE COMPOSTABLE

OUI NON

ÉLÉMENT COMPOSTABLE :

ÉLÉMENT NON COMPOSTABLE

opercule , faisselle , pot

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

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

pot , faisselle monomatériaux entièrement recyclable et opercule 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" :

N/A



CONSEILS D'UTILISATION

CONDITIONS DE CONSERVATION (DATE DE DURABILITÉ) :

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

CONDITIONS DE CONSERVATION (T°) :

À conserver entre +0°C et +6°C.

DÉLAI DE CONSOMMATION APRÈS OUVERTURE :

MODE D'EMPLOI :

MESSAGE D'AVERTISSEMENT :

N/A