



VALENÇAY APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DÉNOMINATION LÉGALE :
Fromage de chèvre au lait cru

CODE PRODUIT ERP : **7850 - 00.02**
LIBELLÉ PRODUIT ERP : **VALENÇAY AOP ANJOUIN CPE**
MARQUE : **ANJOUIN**
SOUS MARQUE :
CODE SANITAIRE : **FR 36.004.001 CE**

CODE GLN FOURNISSEUR : **3011846700112**



LISTE DES INGRÉDIENTS

Lait entier de chèvre, ferments lactiques et d'affinage (dont **lait**), sel, présure, 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° DE CERTIFICAT	DATE DE DÉBUT	DATE DE FIN
N/A			

CERTIFICATION DU SITE



LABELS / ACCRÉDITATIONS

MÉDAILLES ET DISTINCTIONS :

médaille CGA 2022



CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

PARAMETRES	CIBLE	TOLÉRANCE
PH	4.3-4.8	4.3-4.8
EXTRAIT SEC	45%	>90g/pièce pour Valençay 220g, >45g/pièce
GRAS / SEC	>45%	>45%
AUTRE (À PRÉCISER)	NaCl : 1.4g	NaCl : entre 1.12 et 1.68

DURÉE MINIMALE D'AFFINAGE : 11

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	Par portion	% AJR
ÉNERGIE	1114 kJ - 268 kcal	-	
MATIÈRES GRASSES	21 g		
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	15 g		
GLUCIDES	2,4 g		
DONT SUCRES	0,5 g		
PROTÉINES	17 g		
FIBRES ALIMENTAIRES	0,9 g		
SEL	1,4 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

7

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 au lait de chèvre cru et entier à pâte molle, à caractère lactique et affiné, forme de pyramide tronquée à base carrée, cendré

DESCRIPTION DE LA FORME :

forme de pyramide tronquée à base carrée

DESCRIPTION DE LA COULEUR DE L'ASPECT :

une croûte gris clair à gris bleuté obtenue grâce à l'ajout de charbon végétal
une pâte blanc porcelaine, homogène, lisse et fine

DESCRIPTION DE LA TEXTURE :

La texture est onctueuse et fondante en début d'affinage évoluant vers une texture plus ferme avec l'âge.

DESCRIPTION DE L'ODEUR DU PARFUM :

odeurs de légèrement caprines, de sous-bois, de champignon, agrémentées de nuances florales.

DESCRIPTION DU GOÛT - DE LA SAVEUR :

Un goût caprin très fin en début d'affinage devenant plus soutenu avec le temps.





MENTION À TITRE INDICATIF

NUTRI-SCORE PRÉSENT SUR LE PACK ? :

☐ OUI ☒ NON

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES :

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

PARAMÈTRES	CIBLE	TOLÉRANCE	UNITÉ	MÉTHODE D'ANALYSE
- <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonelle</i> - <i>E. coli</i> - <i>E. Coli STEC</i> - <i>Staphylococcus</i> à coagulase + Entérotoxines de <i>Staphylococcus</i> (si <i>Staph</i> > 10 000 ufc/g)	- non détection <i>Listeria</i> /25g - non détection <i>Salmonelle</i> /25g - <10 000 ufc/g - Non détection - < 10 000 ufc/g		- 25g - 25g - 1 - 25g - 1g	- Méthode alternative AES 10/03-09/00 - méthode VIDAS BIO 12/16 - 09/05 ou IRIS-BKR 23/07-10/11 - NF ISO 16649-2 ou Méthode CHROM ID Coli - Méthode par PCR GENE-UP-EHEC+Conf. IMS + PCR Genedisc Plate STEC - NF EN ISO 6888-2 - ISO 19020+ VIDAS SET 2

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 en vigueur.



EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT

UNITÉ DE VENTE

TYPE DE CODE :

EAN-13

N° GENCOD :

3301170008504

GTIN :

03301170008504

POIDS NET À L'EMBALLAGE :

220 g

DÉTAIL TAILLE / POIDS :

e MÉTROLOGIQUE :

☐ OUI ☒ NON

SEGMENTATION / RAYON :

COUPE

CODE EMBALLEUR :

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 :

Route des Malvettes
18220 Rians

ADRESSE FABRICATION (AOP) :

FROMAGERIE D'ANJOUIN
36210 ANJOUIN

ADRESSE AFFINAGE (SI FROMAGE FERMIER) :

MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES :

Au lait cru

AUTRES MENTIONS

N/A

POIDS EMBALLAGES :

PRIMAIRES (AU CONTACT) :

-Collerette 2.18gr

SECONDAIRES (UVC) :

TERTIAIRES (LOGISTIQUES) :

-papier aquapal 3gr
-caisse bois 241gr
-film thermo rétractable 0.543gr
-étiquette colis 0.28gr

EMBALLAGE AU CONTACT DU PRODUIT :
Conforme au règlement 1935/2004 et 10/2011

POINT VERT :

☐ OUI ☒ NON

INFO TRI CITEO :

éléments d'emballage : 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 MAJORITAIRE
RECYCLABLE

☐ OUI ☒ NON

EMBALLAGE RECYCLABLE EN UN
EMBALLAGE DE MÊME NATURE

☐ OUI ☒ NON

DÉTAILS PAR ÉLÉMENT D'EMBALLAGE :

Collerette carton entièrement 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 de préférence avant le :

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