



# FICHE TECHNIQUE

## ✓ GENERAL

Produit :	<b>TZATZIKI</b>	Version	Date
Dénomination légale :	Spécialité à base de fromage frais et de concombres	12	30/01/2024
Description du produit		Label qualité ou allégation	
Tartinable dont la recette est d'origine grecque.			
Suggestion d'utilisation			
A déguster en apéritif sur des blinis ou avec des crudités.			
Spécificités réglementaire (code des usages, norme, Larousse gastronomique, Codex, L'Escoffier...)			
Site de fabrication et d'emballage		Agréments	Codes douaniers
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE - Site de TROARN ZA - 369 rue des artisans ; 14670 Troarn (France)		FR 14-712-042 CE EMB14712A	21061020

## ✓ STOCKAGE ET CONSERVATION

Durée de vie	Avant ouverture	Après ouverture
26 jours	A conserver entre 0°C et +4°C.	A conserver entre 0°C et +4°C. Consommer rapidement après ouverture.

## ✓ COMPOSITION

Ingrédients	n° E	Allergènes	Pays	%
Fromage frais à 0% de matière grasse (lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, présure)		Lait	FRANCE, ALLEMAGNE, DANEMARK, USA	61,00%
Concombre			ESPAGNE, FRANCE, BELGIQUE	20,33%
Huile de colza			UE et non UE	15,93%
Aneth			FRANCE, ESPAGNE, BELGIQUE, HOLLANDE, POLOGNE	1,13%
Sel	E535		France	0,78%
Persil			FRANCE, ESPAGNE, ITALIE	0,56%
Ail en poudre		Sulfites < 41 ppm max	Chine, Inde	0,10%
Sorbate de potassium (conservateur)	E202		Chine	0,09%
Gomme xanthane (épaississant)	E415		Chine	0,05%
Poivre noir			Vietnam, Singapour, Inde, Amérique du Sud, Indonésie	0,02%

### Liste d'ingrédients (sans code E)

Ingrédients : Fromage frais à 0% de matière grasse 61% (lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, présure) - concombres 20% - huile de colza - aneth - sel - persil - ail en poudre - conservateur : sorbate de potassium - épaississant : gomme xanthane - poivre. Traces de : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, graines de sésame, mollusques.

### Liste d'ingrédients (avec code E)

Ingrédients : Fromage frais à 0% de matière grasse 61% (lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, présure) - concombres 20% - huile de colza - aneth - sel - persil - ail en poudre - conservateur : E202 - épaississant : E415 - poivre. Traces de : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, graines de sésame, mollusques.

## ✓ ALLERGENES

Présents :	Lait
Traces éventuelles de :	Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, graines de sésame, mollusques.

## ✓ DONNEES NUTRITIONNELLES (moyenne des analyses AR-968-2023-00039967-01, AR-968-2023-00039867-01, 654-2022-00924204)

Paramètres	/ 100 g	/ Portion 30 g	% RNJ* dans 30 g
Energie	kj	727	3%
	kcal	176	
Matières Grasses (g)	15,3	4,6	7%
dont Acides gras saturés (g)	1,1	0,3	2%
Glucides (g)	3,6	1,1	0%
dont Sucres (g)	2,2	0,7	1%
Fibres alimentaires (g)	0,4	0,1	
Protéines (g)	5,8	1,8	4%
Sodium (g)	0,339	0,102	
Sel (g)	0,85	0,25	4%

\* Rapport Nutritionnel Journalier basé pour un adulte avec un apport moyen de 2 000 kcal / 8 400 kJ. Ces valeurs et ces portions peuvent varier selon, l'âge, le sexe et l'activité physique.

## ✓ NUTRISCORE



## FICHE TECHNIQUE

Score nutritionnel	3	Note	C
<b>✓ PARAMETRES CHIMIQUES</b>			
Paramètres	Unité	Cible	Valeur moyenne
pH	pH	≤ 4,8	4,48 (sur 69 lots)
Aw	Aw	/	0,979
<b>✓ PARAMETRES BACTERIOLOGIQUES</b>			
Paramètres	Unité	J0	DLC
Flora aérobie mésophile (30°C)	ufc/g	< 10 000	< 1 000 000
Flora lactique	ufc/g	A rechercher	
Rapport flora aérobie mésophile/flora lactique	ufc/g	< 10	< 100
<i>Escherichia coli</i>	ufc/g	< 100	< 100
<i>Staphylococcus aureus</i> à coagulase +	ufc/g	< 100	< 100
Entérobactéries à 37°C	ufc/g	< 1 000	< 1 000
<i>Salmonella</i>	25g	absence	absence
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/g	< 100	< 100
<i>Listeria monocytogenes</i>	25 g	absence	absence
Catégorie 9.3 selon FCD (version en vigueur) - Produits crus totalement ou partiellement. En accord avec les règlements (CE) en vigueur			
<b>✓ CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>			
Paramètres	Description		
Odeur	Fromage frais, concombre		
Couleur	Blanc avec marquants verts (concombre et aneth)		
Texture	Tartinable, texture onctueuse, concombres croquants.		
Saveur	Mélange harmonieux et frais du fromage frais et des concombres relevés par de l'aneth.		
<b>✓ CONTAMINANTS</b>			
Nature			
Pesticides	En conformité avec la directive 396/2005/CE		
Métaux lourds, PCB, dioxines, HAP	En conformité avec la directive 1881/2006/CE (et modification 420/2011/CE)		
OGM	Pas d'utilisation d'OGM, en conformité avec la directive 1829/2003/CE et 1830/2003/CE		
Ionisation	Pas de traitement ionisant sur les ingrédients ou produit fini		
<b>✓ DEFINITION DU LOT - TRACABILITE</b>			
Lot	Identification	Traçabilité	
Numéro de lot (= date production) et DLC	sur le couvercle	Nom du produit + numéro de lot et DLC	
<b>✓ PACKAGING CONDITIONNEMENT</b>			
Constituant	Matériau	Couleur	food contact/environnement
Pot	PP	Transparent	en conformité avec les directives 10/2011/CE 1935/2004/CE et 2023/2006/CE
Couvercle	PP	Transparent	
IML	/	Décor	