

	Description produits finis : Riz au lait	Doc 02
		Date : 01/08/2025
		Page 1 sur 2

Rédaction : S. Di Tanna	Validation : B. Bartholomé
-------------------------	----------------------------

Produit fini : Riz au lait nature

Description : Riz au lait nature

Ingrédients : Lait Agriculture Biologique origine Belgique, riz, sucre de betterave origine Belgique, vanille

Valeurs nutritionnelles pour 100g : Energie 139 kcal/100g. Matières Grasses – 4.6g dont Acides gras saturés 4.39g. Glucides totales 20.4g dont sucres 12.1g. protéines 4.04g. Fibres 0.5g

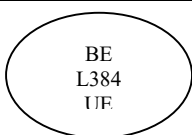
Allergènes majeurs : lait

Traitement(s) subi(s): pasteurisation du lait par cuisson avec le riz

Conditionnement - Emballage seau de 10 KG

Stockage avant expédition : Stockage frigo max 7°C

Mention sur l'étiquette :

Elément à reprendre sur l'étiquette	Obligations légales
Dénomination de vente	Riz au lait nature
Liste des ingrédients	Ingrédients lait, riz, sucre, vanille
Allergènes	LAIT
Date limite de consommation ou date de durabilité minimale	« A consommer jusqu'au »
Numéro de lot	« L »
Mentions particulières	/
Conditions particulières de conservation et d'utilisation	A conserver à maximum 7°C
Nom et coordonnées du producteur	La ferme du tambourin Chemin Maurice Bouvette 2/A 1430 Rebecq Belgique BE 0862.875.970
Numéro d'agrément	

	Description produits finis : Riz au lait	Doc 02
		Date : 01/08/2025
		Page 2 sur 2

Elément à reprendre sur l'étiquette	Obligations légales
Quantité nette	10 KG
Mode d'emploi éventuel	/

Distribution :

Vente directe et indirecte

Date limite de conservation :

J0 +21 jours seau non ouvert

Durée d'utilisation consommateur :

Jusqu'à DLC

Modalité de consommation et de conservation pour le consommateur :

Consommé tel quel.

Population ciblée par le produit :

Tous les consommateurs sont concernés.

Spécifications produit :

pH approximatif (évolution possible pendant la durée de vie : acidification): <5

Critères analytiques

Paramètre	Critère à respecter	Référence légale	Type critère
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25g	CE 2073/2005	Sécurité
<i>Entérobactéries</i>	<10 ufc/g	indicatif	Hygiène