



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

Ingrediénts : 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, Sodium (Na) 0.031g

Allergènes majeurs : lait

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

Conditionnement - Emballage seau de 11 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 | BE L384 UE |



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 | 11 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 |