



## Présures Granday

# BERTHELOT® « LA CHEVRETTE »

Présure simple obtenue par macération lente de caillettes de chevreaux sélectionnées  
concentration minimum en chymosine : 180 mg / l  
- Aucun chevreau n'est abattu pour la production de présure -

### ATTESTATION

#### ORIGINE

- ✓ Nos présures sont fabriquées en France, à Meursault (21190)
- ✓ Nos ingrédients sont d'origine française, excepté les conservateurs (Europe)
- ✓ Notre marché d'approvisionnement de caillettes de jeunes chevreaux de moins de 3 mois est le territoire français.
- ✓ Nos coagulants sont destinés à la fabrication des fromages.

#### EMBALLAGES

Nos présures sont conditionnées en France, dans des matériaux aptes au contact alimentaire, conformes notamment au règlement (CE) N°1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

#### OGM, ALLERGÈNES, IONISATION

- Nous attestons :
- ✓ Ne pas utiliser d'OGM et / ou de produit issu d'OGM pour la fabrication du ou des produits cités ci-dessus (selon règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003)
  - ✓ Ne pas utiliser de caillettes issues d'animaux clonés
  - ✓ Qu'aucun constituant ionisé ou sous ingrédient ionisé n'entre dans la fabrication de nos coagulants, que nos produits finis ne subissent aucune ionisation
  - ✓ Que nous n'introduisons pas volontairement d'allergène (selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011) dans la fabrication de nos coagulants
  - ✓ Que le produit peut contenir des protéines du LAIT de chèvre, présentes naturellement

#### ETIQUETAGE SUR LES FROMAGES

- "Une liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes : ... les fromages, ... pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ..." - Article 19, Règlement (UE) N°1169/2011
- En cas d'ajout d'épices, de colorant ou autres additifs, la déclaration de tous les ingrédients est obligatoire ; utilisez le mot "présure" pour qualifier notre produit.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des  
**Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY**  
ZA Les Champs - 51, Impasse du Prê des Taupes F-21190 MEURSAULT  
Tel +33(0)380 208 000  
[contact@laboratoires-abia.com](mailto:contact@laboratoires-abia.com) - [www.laboratoires-abia.com](http://www.laboratoires-abia.com)



## Présures Granday

# BERTHELOT® « LA CHEVRETTE »

Présure simple obtenue par macération lente de caillettes de chevreaux sélectionnées

concentration minimum en chymosine : 180 mg / l

- *Aucun chevreau n'est abattu pour la production de présure* -

### CONTAMINANTS

- Nos présures ne contiennent ni dioxine, ni huile minérale et ne sont pas concernées par la problématique MOSH et MOAH
- Nos présures ne contiennent ni Sudan I, ni Sudan IV, ni Para red, ni colorant azoïque (notamment E 102, E 104, E 110, E 122, E124 et E 129)
- Nos présures ne contiennent ni arôme, ni ingrédient possédant des propriétés aromatisantes (Règlement (CE) 1334/2008)
- Compte tenu de notre process de fabrication et de nos ingrédients, notre étude HACCP n'a pas mis en évidence de risque de contamination de nos présures par des métaux lourds ou des pesticides
- Nos présures ne sont pas concernées par le Règlement (CE) N° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006, portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Nos présures sont conformes au Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine et à l'Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires, notamment en matière de contaminants.
- Les additifs utilisés pour la fabrication de nos présures répondent aux spécifications établies par le Règlement (UE) N° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012.

### UTILISATION EN FABRICATION BIO

L'utilisation de nos présures BERTHELOT® est autorisée en fabrication biologique, selon le Règlement (UE) N°2018/848 du parlement européen et du conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et abrogeant le règlement (CE) N°834/2007 du Conseil.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

Cette présure est soumise à une DDM (date de durabilité minimale). Conservée dans son emballage d'origine non entamé, selon les conditions de stockage définies sur la fiche technique, elle peut être utilisée au-delà de la date indiquée, en conservant ses caractéristiques sanitaires.  
Une légère perte enzymatique peut éventuellement être observée au cours du temps qui pourrait vous amener à augmenter la dose à l'emprésurage.



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des  
**Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY**  
ZA Les Champs - 51, Impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT  
Tel : 03(0)380 208 000  
[contact@laboratoires-abia.com](mailto:contact@laboratoires-abia.com) - [www.laboratoires-abia.com](http://www.laboratoires-abia.com)



## Présures Granday

# BERTHELOT® « LA CHEVRETTE »

Présure simple obtenue par macération lente de caillettes de chevreaux sélectionnées  
concentration minimum en chymosine : 180 mg / l  
- *Aucun chevreau n'est abattu pour la production de présure* -

### NANOMATÉRIAUX

Les produits que nous vous fournissons ne contiennent pas volontairement de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le Règlement (UE) N°1169/2011 du Parlement et du Conseil du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

### VALEURS NUTRITIONNELLES

Conformément à l'annexe V du Règlement (UE) N°1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas aux enzymes alimentaires.

### FOOD DEFENSE

Nous mettons tout en œuvre pour assurer la protection de nos productions contre les actes de malveillance :

- Par une analyse des dangers
- Par des contrôles, des inspections
- Par la sécurisation du site : site clos, alarme anti-intrusion, alarme incendie, télésurveillance
- Par la sécurisation des personnes entrantes : entrée du personnel par badge, salariés formés et responsabilisés, visiteurs accompagnés, prestataires encadrés
- Par l'utilisation de contenants neufs avec système d'inviolabilité, et de transporteurs spécialisés

### FOOD FRAUD

Les éléments suivants sont en place pour limiter le risque de fraude

- ✓ Respect de la réglementation
- ✓ Evaluation de la vulnérabilité pour la fraude alimentaire dans le cadre de notre certification FSSC22000
- ✓ Garanties fournisseurs
- ✓ Traçabilité de la réception des matières premières à l'expédition chez nos clients et à chaque étape de fabrication
- ✓ Consignes et méthodologie adaptées

L'ensemble de nos coagulants est conforme à la réglementation en vigueur dans l'U.E.

Fait pour valoir ce que de droit

**Laboratoires ABIA SAS**  
Z.A. Les Champs Lins  
51 impasse du Pré des Taupes  
21190 MEURSAULT  
Tél. 03 80 20 80 00 - Fax 03 80 20 80 01

Ce document est valable jusqu'au 31 janvier 2023

Patrick GRANDAY  
Président du Groupe GRANDAY



Présures GRANDAY® et Présures BERTHELOT® sont des marques des  
**Laboratoires ABIA - Groupe GRANDAY**  
ZA Les Champs - 51, impasse du Pré des Taupes F-21190 MEURSAULT  
Tel : 03(0)380 208 000  
[contact@laboratoires-abia.com](mailto:contact@laboratoires-abia.com) - [www.laboratoires-abia.com](http://www.laboratoires-abia.com)