

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage demi-gras à pâte dure et cuite, à partir de lait de vache.

Saveur / Goût	Parfumé, délicat	Tolérance(s)	/
Texture	Ferme	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

Calibre: 1/8 ème de meule

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 180 jours à +4°C
Consommer rapidement après ouverture.

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS

Lait, sel, présure, conservateur : **lysozyme**.

Allergène(s): Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	OUI		

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT 03 171 CE

- Origine du lait: Italie

- Label(s) qualité: DOP (Denominazione di Origine Protetta).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1654	Energie (kcal)	398
Matières grasses (g)	29	dont acides gras saturés (g)	18
Glucides (g)	0	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	33
Sel (g)	1,5		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli	Absence dans 1g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Staphylocoques à coagulase +	< 100 ufc/g
Chlorure de sodium	Entre 1,0 et 2,0%		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 4.8 KG		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Film plastique	Carton	/
EAN 13 ou 14	3520730015329	/	/
Poids net (Kg)	4,70 kg	9,40	658
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	10,17	733
Dimensions L x l x h (mm)	/	420 x 240 x 140	1200 x 800 x 1130
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		140	10	7

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.