

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage demi-gras à pâte dure et cuite.

Saveur / Goût	Parfumée, prononcée et non piquante	Tolérance(s)	/
Texture	Dure, pâte finement granuleuse, sui se fragmente en écailles	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

Calibre: Meule entière

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 365 jours entre +2°C et +8°C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS

Lait, sel, présure.

Allergène(s): Lait.

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 08 103 CE ou IT 03 171 CE

- **Origine du lait:** Italie

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1612	Energie (kcal)	388
Matières grasses (g)	28,4	dont acides gras saturés (g)	18,5
Glucides (g)	/	dont sucres (g)	18,5
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	33
Sel (g)	/		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli	Absence dans 1 g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Staphylocoque à coagulase +	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 37.72 kG		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Carton	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	98004673802362	/
Poids net (Kg)	36 kg	36,00	900
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	37,10	955
Dimensions L x l x h (mm)	Ø400 x 220	450 x 240 x 460	1200 x 800 x 2450
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		25	5	5

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