

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage à pâte persillée, produit IQF.

| | | | |
|----------------------|--------------------------------------|---------------------|---|
| Savoir / Goût | Particulier et intense | Tolérance(s) | / |
| Texture | Tendre, souple, crémeuse et fondante | Tolérance(s) | / |

Produit à poids variable: NON
Calibre: Cubes de 10 x 10 mm (+/- 2 mm)

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 734 jours à -18°C
 Après décongélation, conserver entre +2°C et +6°C et consommer dans les 2 jours.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.
 Le produit peut être utilisé encore surgelé.
 Bien refermer la barquette après utilisation.
 Le processus IQF (Individually Quick Frozen) est un procédé qui permet de surgeler des produits individuellement pour éviter qu'ils ne se collent entre eux. Cela facilite grandement leur dosage et manipulation et permet ainsi de réduire les pertes et de mieux contrôler les coûts.

INGREDIENTS

Gorgonzola [lait pasteurisé de vache, sel, ferments **lactiques**, présure animale, *Penicillium*].

100% Gorgonzola AOP.

Allergène(s): Lait.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

| | | | | | |
|--------------------------------|-----|---------------------------------------|-----|---|-----|
| Soumis à étiquetage OGM | NON | Produit ionisé | NON | Végétarien | NON |
| 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:** France - **Estampille sanitaire:** FR 62 907 030 CE - **Code emballer:** EMB 62 907 D
 - **Origine du lait:** Italie - **Traitement du lait:** Pasteurisé (72°C pendant 15s ou 63°C pendant 30min)
 - **Label(s) qualité:** Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

| | | | |
|--------------------------------|------|-------------------------------------|-----|
| Energie (kJ) | 1374 | Energie (kcal) | 332 |
| Matières grasses (g) | 28 | dont acides gras saturés (g) | 19 |
| Glucides (g) | 0,5 | dont sucres (g) | 0,5 |
| Fibres alimentaires (g) | / | Protéines (g) | 19 |
| Sel (g) | 1,7 | | |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|-------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|
| Escherichia coli | < 100 ufc/g | Staphylocoques aureus | < 100 ufc/g |
| Salmonelles | Absence dans 25 g | Listeria | Absence dans 25 g |

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

| | CARTON de 8 barquettes de 1.3 Kg | | |
|----------------------------------|--|-----------------|-------------------|
| | Unité | Carton | Palette |
| Nature emballage | Barquette en polypropylène blanc | Carton | / |
| EAN 13 ou 14 | 3520730032579 | 3520730032562 | / |
| Poids net (Kg) | 1,3 kg (min : 1,28 kg - max : 1,32 kg) | 10,40 | 437 |
| Poids net égoutté (Kg) | / | / | / |
| Poids brut (Kg) | 1,401 | 11,72 | 517 |
| Dimensions L x l x h (mm) | 193 x 193 x 113 | 390 x 390 x 225 | 1200 x 800 x 1730 |
| EAN 128 | / | OUI | OUI |

| Palettisation | Unités / palette | Cartons / couches | Couches / palette | Cartons / palette |
|---------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 336 | 6 | 7 | 42 |

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