



DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Pétales de Provolone « piccante », surgelé IQF **Fromage à pâte filée**

Goût : caractéristiques du Provolone, légèrement épicé

Forme : pétales (copeaux de forme variable)

Texture : compacte

Calibre : variable

Composition : lait de vache thermisé (température inférieure à la pasteurisation), sel, présure.

Allergènes : lait

Contamination croisée : aucune

OGM : NON



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	< 100
Staph à coagulase +	< 100
Entérotoxine de staphylocoque	Recherche d'entérotoxine si dénombrement de staph à coagulase+ > 100 000
Salmonelle	Abs dans 25gr
Listeria	Abs dans 25gr

CONSEILS DE CONSERVATION :

DLC / **DLUO** : 12 mois à -18°C

Après décongélation à +4°C :

Sachet fermé : 48 heures

Sachet ouvert : 12 heures

NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE

VALEURS NUTRITIONNELLES (sur 100gr)

Energie	373 Kcal / 1549 Kjoule
Glucides	<2%
Lipides	29%
Protéines	26%
Taux de MG sur produit fini	29%
Taux de MG sur extrait sec	45%

CONSEILS D'UTILISATION :

Produit IQF, utilisez-le encore surgelé, aucune perte.

Peut également être utilisé décongelé pour une application en salade ou en sandwich.

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	carton
Code article	070PROV
Gencod EAN13	3520730009816
Origine produit	Transformé en France
Code emballer / Estampille sanitaire	FR 59 609102 CE
Code de nomenclature douanière	04069073

Inscription n° de lot	Carton + barquette
Inscription DLC / DLUO	Carton + barquette
EAN128	Carton + palette

PCB (nombre de pièces/carton)	8 barquettes de 500grs
Emballage primaire	Barquette PPC transparente
Poids net carton (kg)	4.00
Poids brut carton (kg)	4.60
Dimensions cartons (mm)	300 * 390 * 230
Palettisation	64 colis (8 couches de 8)
Poids brut palette (palette comprise 25kg)	319
Dimensions palette (cm)	80*120