

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage frais à pâte filée avec de la crème.

Saveur / Goût	Typique du lait	Tolérance(s)	/
Texture	Douce et légèrement élastique	Tolérance(s)	Légèrement dure ou trop molle

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 21 jours entre 0°C et + 4°C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à être consommé.

INGREDIENTS
Lait pasteurisé, **crème** UHT (min. 35%), 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	NON		

 - **Origine produit fini:** Italie - **Estampille sanitaire:** IT 16 15 CE

 - **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)	996	Energie (kcal)	/
Matières grasses (g)	241	dont acides gras saturés (g)	21
Glucides (g)	1,2	dont sucres (g)	1,2
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	10
Sel (g)	1		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	< 10 ufc/g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g
Salmonella spp	Absence dans 25 g	Staphylocoques aureus à coag. +	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 8 barquettes de 250gr		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Barquette en polypropylène et film en PET/PP	Carton	/
EAN 13 ou 14	8026160011368	48026160008717	/
Poids net (Kg)	600 g (+/- 4,5%)	4,80	686
Poids net égoutté (Kg)	250 g	2,00	286
Poids brut (Kg)	612 g	5,78	849
Dimensions L x l x h (mm)	/	300 x 220 x 150	1200 x 800 x 1800
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		1144	13	11

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