

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage demi gras à pâte dure et cuite

Poids du produit :	variable	Tolérance :	± 1kg
Poids moyen :	38 kg	Tolérance :	/
Dimensions :	40 Ø x 22cm	Tolérance :	/
Saveur/Goût :	Parfumée, délicate	Tolérance :	/
Texture :	Pâte dure et finement granuleuse	Tolérance :	/

## CONSEILS DE CONSERVATION

DLC : 365 days	Primaire	Secondaire	Tertiaire
Durée de conservation	365 jours	/	/
Température de conservation °C	Entre +2°C et +8C	/	/
Méthode de conservation	Au réfrigérateur	/	/

### Ingrédients :

Lait, sel, présure, lysosyme (**œuf**)

Lait origine Italie



Allergènes : lait, œuf  
Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : Non  
Produit ionisé : Non  
Convient à une alimentation Végétarienne : Non  
Produit certifié Halal: Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui  
Produit sans porc : Oui  
Présence de présure animale : Oui

## CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi.

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	398 kJ / 1654 kcal
Matières grasses	29 g
Dont acides gras saturés	18 g
Glucides	0 g
Dont sucres	0 g
Protéines	33 g
Sel	1,5 g

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	Absence /g
Salmonella	Absence /25g
Listeria monocytogenes	Absence /25g
Staphilococcus coagulase +	<100 ufc/g

## INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	SACHET		
Code article	2740GPME			
Gencod EAN13 ou 14	98004673800023			
Origine produit	Italie			
Code emballer / Estampille sanitaire	/	IT 03 171 CE		
Code de nomenclature douanière	04069061			
Inscription n° de lot	Carton			
Inscription date de production	Carton			
EAN128	Carton	Non	Palette	Non

PCB (nombre de pièces/carton)	1 meule de 38 kg
Emballage primaire	/
Poids net carton (kg)	38,00
Poids brut carton (kg)	38,85
Dimensions cartons (L x l x h en mm)	460 x 450 x 240
Palettisation	25 cartons (5 couches de 5 cartons)
Poids brut palette (kg) (palette comprise)	993
Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 135

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