

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Fromage demi-gras à pâte dure et cuite, à partir de lait de vache, produit frais

Goût : parfumé, délicat
Forme : un 8^{ème} de meule
Texture : ferme
Calibre : un morceau d'environ 4.70kg

Ingrédients : lait, sel, présure, conservateur : **lysozyme**

Allergènes : lait, oeuf

Contamination croisée : aucune

Soumis à étiquetage OGM : Non

Produit ionisé : Non

Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : Oui

Produit certifié Halal : Non

Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : Oui

Produit sans porc : Oui

Présence de présure animale : Oui



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	Absence dans 1g
Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Staphylocoques à coagulase positive	<100 ufc/g
Chlorure de sodium	Entre 1.0 et 2.0%

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 180 jours.
A conserver à +4°C.
Consommer rapidement après ouverture

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1654 kJ / 398 kcal
Matières grasses	29g
<i>Dont acides gras saturés</i>	18g
Glucides	0g
<i>Dont sucres</i>	0g
Protéines	33g
Sel	1.5g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

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

Unité de vente	Pièce
Code article	2740GP
Gencod EAN13	3520730015329
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	-
EAN128	-

PCB (nombre de pièces/carton)	2 pièces d'environ 4.70Kg
Emballage primaire	Film plastique
Poids net carton (kg)	9.40
Poids brut carton (kg)	10.17
Dimensions cartons (mm)	420 x 240 x 140
Palettisation	70 colis (7 couches de 10)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	733
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 113

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