

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Pecorino – Fromage italien à la truffe – Produit frais

Goût : caractéristique, doux, truffe
Forme : meule
Texture : doux, compact, parfois légèrement troué
Calibre : Poids variable : 1 kg

Ingrédients : lait de brebis pasteurisé, préparation à la truffe blanche d'été 1% (Truffe blanche d'été (*Tuber aestivum vitt.*), eau, sel), sel, arôme, présure animale, ferments lactiques.

Produit garanti sans OGM.

Régimes spécifiques

Allergènes : produits laitiers
Contamination croisée : fruits à coque
Convient à une alimentation végétarienne (sans viande ni poisson) : OUI
Convient à une alimentation Halal : OUI



CRITERES MICROBIOLOGIQUES

E. coli	<100 ufc/g
Staphylocoque coagulase positive	<100 ufc/g
Enterotoxines staphylococciques	Non détecté dans 25g
Salmonelle	Absence dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 210 jours à +4°C

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1812 kJ / 436 kcal
Matières grasses	34g
Dont acides gras saturés	21g
Glucides	4.6g
Dont sucres	0.9g
Protéines	28g
Sel	2.6g

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.
Croûte non comestible.

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

Unité de vente	Pièce
Code article	2780PECTR
Gencod EAN13	3520730015152
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT 19080 CE
Code de nomenclature douanière	04069063

Inscription n° de lot	Carton + pièce
Inscription date de production	-
EAN128	Palette + carton

PCB (nombre de pièces/carton)	9 pièces de 1 kg environ
Emballage primaire	Film plastique thermoformé PA/PE
Poids net carton (kg)	De 9.00 à 10.00 kg
Poids brut carton (kg)	De 9.63 à 10.63 kg
Dimensions cartons (mm)	400 x 400 x 140
Palettisation	72 colis (12 couches de 6)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	713 à 785
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 183