

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage frais à pâte filée avec crème.

Produit conditionné sous atmosphère protectrice

| | | | |
|--------------------|--------------------------------|-------------|-------|
| Poids du produit : | 300 g e | Tolérance : | ± 9 g |
| Dimensions : | / | Tolérance : | / |
| Saveur/Goût : | Typique de la crème et du lait | Tolérance : | / |
| Texture : | Douce, crémeuse | Tolérance : | / |

CONSEILS DE CONSERVATION

| DLC : 18 jours | Primaire | Secondaire | Tertiaire |
|--------------------------------|-------------------|-------------------|-----------|
| Durée de conservation | 18 jours | 48 heures | / |
| Température de conservation °C | Entre 0°C et +4°C | Entre 0°C et +4°C | / |
| Méthode de conservation | Au réfrigérateur | Au réfrigérateur | / |

Ingrédients :

Crème UHT (60%), lait pasteurisé, sel, présure microbienne, ferments lactiques, correcteur d'acidité : acide lactique.

Origine du lait: Italie



Allergènes : lait
Contamination croisée : aucune

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Soumis à étiquetage OGM : | Non | Produit sans alcool (à l'exclusion du vinaigre) : | Non |
| Produit ionisé : | Non | Produit sans porc : | Oui |
| Convient à une alimentation Végétarienne : | Oui | Présence de présure animale : | Non |
| Produit certifié Halal : | Non | | |

CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

| | | | |
|--------------------------|---------|---|----------|
| Energie | 1023 kJ | / | 247 kcal |
| Matières grasses | 23 | | g |
| Dont acides gras saturés | 15 | | g |
| Glucides | 2,2 | | g |
| Dont sucres | 1,5 | | g |
| Protéines | 9 | | g |
| Sel | 0,68 | | g |

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

| | |
|------------------------|------------------|
| E.coli | < 100 ufc/g |
| Staph. Aureus à coag+ | < 100 ufc/g |
| Listeria monocytogenes | Absente dans 25g |
| Salmonella spp | Absente dans 25g |

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

| | | |
|---------------------------------------|----------------|---------------|
| Unité de vente | CARTON | BARQUETTE |
| Code article | 2880STR1 | |
| Gencod EAN13 ou 14 | 08058151220169 | 8058151220169 |
| Origine produit | Italie | |
| Code emballeur / Estampille sanitaire | / | IT 16 400 CE |
| Code de nomenclature douanière | 04061050 | |

| | |
|--|--|
| PCB (nombre de pièces/carton) | 8 barquette(s) de 300 g e |
| Emballage primaire | Barquette en polypropylène et film plastique en PET/PP |
| Poids net carton (kg) | 2,40 |
| Poids brut carton (kg) | 2,62 |
| Dimensions cartons (L x l x h en mm) | 380 x 265 x 155 |
| Palettisation | 36 cartons (4 couches de 9 cartons) |
| Poids brut palette (kg) (palette comprise) | 119 |
| Dimensions palette (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 77 |

| | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-----|---------|-----|
| Inscription n° de lot | Sur la barquette et le carton | | | |
| Inscription date de production | / | | | |
| EAN128 | Carton | Oui | Palette | Non |

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