

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



### **Pecorino – Fromage italien au poivre noir**

Goût : caractéristique, moyennement épicé

Forme : meule

Texture : doux, compact, parfois légèrement troué

Calibre : Poids variable : 3 Kg

**Ingrédients :** lait de brebis pasteurisé, poivre noir 0,75% minimum, sel, présure, ferments lactiques.

**Produit garanti sans OGM.**

### **Régimes spécifiques**

Allergènes : lait et produits laitiers

Contamination croisée : fruits à coques

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
Entérotoxines staphylococciques	Non détecté dans 25g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Salmonelle	Absence dans 25g

## CONSEILS DE CONSERVATION

DDM : 210 jours à +4°C

## VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1706 kJ / 412 kcal
Matières grasses	35g
<i>Dont acides gras saturés</i>	24g
Glucides	1.2g
<i>Dont sucres</i>	1.2g
Protéines	23g
Sel	1.1g

## CONSEILS D'UTILISATION

Produit prêt à l'emploi.  
Croûte non comestible.

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

Unité de vente	Pièce
Code article	5505PE05
Gencod EAN13	3520730015237
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	IT Y 176 Z CE
Code de nomenclature douanière	04069063

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

PCB (nombre de pièces/carton)	4 pièces de 3 kg environ
Emballage primaire	Film plastique thermoformé PA/PE
Poids net carton (kg)	De 11 à 12 kg
Poids brut carton (kg)	De 11.63 à 12.63 kg
Dimensions cartons (mm)	400 x 400 x 140
Palettisation	60 colis (10 couches de 6)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	De 718 à 778
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 155