

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Fromage demi-gras à pâte dure et cuite, affiné 18 mois.

Saveur / Goût	Parfumée, prononcée et non piquante	Tolérance(s)	/
Texture	Dure, pâte finement granuleuse, qui se fragmente en écailles	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: OUI

Calibre: 1/8 ème de meule

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 180 jours entre +2°C et +8°C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à l'emploi

INGREDIENTS
Lait, sel, présure.

Allergène(s): Lait.

Contamination(s) croisée(s): Aucune.

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	OUI		

 - **Origine produit fini:** Italie - **Estampille sanitaire:** IT 08 130 CE

 - **Origine du lait:** Italie

 - **Label(s) qualité:** DOP (Denominazione di Origine Protetta).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1612	Energie (kcal)	388
Matières grasses (g)	28	dont acides gras saturés (g)	19
Glucides (g)	0	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	33
Sel (g)	1,6		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli	Absence dans 1g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Staphylocoques à coagulase +	< 100 ufc/g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE de env. 4.7 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet plastique en polyéthylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	98004673800764	/
Poids net (Kg)	4 kg	8,00	560
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	/	8,34	609
Dimensions L x l x h (mm)	Ø 200 x 115	420 x 140 x 240	1200 x 800 x 1830
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		140	10	7

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