

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Mélange de fromages frais râpés finement.

Saveur / Goût	Agréable et doux	Tolérance(s)	/
Texture	Râpée	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

#### CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 70 jours entre +4°C et +8°C

FRAIS

#### CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à consommer.

#### INGREDIENTS

Lait, sel, présure, conservateur: lysozyme d'œuf.

Allergène(s): Lait, Œufs.

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 03 131 CE
- Origine du lait: UE - Traitement du lait: Mélange fromage au lait pasteurisé et fromage affiné au lait cru
- Label(s) qualité: Aucun.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1597	Energie (kcal)	384
Matières grasses (g)	28	dont acides gras saturés (g)	20
Glucides (g)	0	dont sucres (g)	0
Fibres alimentaires (g)	/	Protéines (g)	33
Sel (g)	2		

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia coli	< 100 ufc/g	Staphylococcus coagulase +	< 100 ufc/g
Clostridium SH+	< 100 ufc/g	Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	<10 000 ufc/g	Salmonella spp	Absence dans 25g
Listeria mono	Absence dans 25g		

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10 sachets de 1 Kg		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en Polyéthylène	Carton	/
EAN 13 ou 14	8033706070413	8033706071380	/
Poids net (Kg)	1 kg (+/- 15 g)	10,00	420
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	1,014	10,69	474
Dimensions L x l x h (mm)	240 x 150 x 90	400 x 390 x 260	1200 x 800 x 1970
EAN 128	/	NON	OUI

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	420	6	7	42

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