FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit **CPCVL**

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

CAPRA&CAVOLI / Fromage de lait de chèvre affiné en feuilles de chou frisé.
Temps minimum d'affinage 60 jours.

INGREDIENTS

LAIT de chèvre, sel, présure, ferments lactiques. Affiné et bandé en feuilles de chou frisé (non comestibles).
Croûte comestible.

ALLERGENES

LAIT et ses dérivés, LACTOSE inclus (en vertu du Reg. CE 1169/11).

METHODE DE STOCKAGE:	MODE DE TRANSPORT:
Réfrigérer (+0°C/+4°C). A consommer avant la date indiquée.	Par camion frigorifique à température contrôlée (+0°C/+4°C).

MODE DE CONSOMMATION ET USAGE PREVU

Origine du lait: UE. Croûte comestible. Produit prêt à la consommation et destiné à toutes les catégories, à l'exclusion de celles sensibles aux allergènes mentionnés sur l'étiquette.

UNITÉ DE CONDITIONNEMENT / POIDS NET:	ECHEANCHE / DLUO:
Poids variable (1,0/1,2 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 1. Dimensions du carton: cms.27x11x10	Date d'expiration: (DMY) 60 jours de la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné en boîtes de carton ondulé. Les matériaux employés sont aptes à l'usage alimentaire, en vertu du règlement National et communautaire (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100gs DE PRODUIT	
Valeur énergétique	1157 Kj / 279 kcal
Graisses	23 g
dont saturés	16 g
Glucides	< 0,5 g
Dont sucres	< 0,5 g
Proteines	18 g
Sel	1,5 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	
Micro-organismes 30°C	≤ 500.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Absent/25g
Listeria monocytogenes (qualitative)	Absent/25g
E. Coli	≤ 10 UF/C

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES		STANDARDS PHYSIQUES
pH	**< 6**	Exempt de corps étrangers

SITE DE PRODUCTION

Antichi Sapori Srl - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italie (RM)
Tel. (+39)06.87772153 - (+39)380.5944766 Numéro d'agrément: IT Y4V6Y CE