FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit 0053

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

CENERENTOLA al tartufo / Fromage de lait de chèvre affiné en cendre d'olivier.
Temps minimum d'affinage 150 jours.

INGREDIENTS

LAIT de chèvre, sel, truffe <1%, présure, enzymes. Traité en surface avec pure cendre d'olivier.
Croûte non comestible.

ALLERGENES

LAIT de chèvre (en vertu du Reg. CE 1169/11).

METHODE DE STOCKAGE:	MODE DE TRANSPORT:
Réfrigérer (+4°C/+10°C). A consommer avant la date indiquée.	Par camion frigorifique à température contrôlée (+4°C/+10°C).

MODE DE CONSOMMATION ET USAGE PREVU

Origine du lait: ITALIE. Croûte non 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 (4,3/5,00 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 2. Dimensions du carton: cms.40x40x20	Date d'expiration: (DMY) 150 jours de la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné en feuilles de papier végétal. 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	1542 Kj / 372 kcal
Graisses	30 g
dont saturés	18 g
Glucides	< 0 g
Dont sucres	< 0 g
Proteines	27 g
Sel	2,2 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