FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit **COCCRM**

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

CIOCCORUM / Fromage bleu de lait de vache avec rhum et fèves de cacao. Temps minimum d'affinage 60 jours.

INGREDIENTS

LAIT, sel, présure, ferments lactiques, moisissures sélectionnées, fèves de cacao torréfiées, poudre de cacao, copeaux de chocolat fondant, sucre, rhum, alcool, arômes. Croûte comestible.

ALLERGENES

Lait (en vertu du Reg. CE 1169/11)

METHODE DE STOCKAGE:	MODE DE TRANSPORT:
Réfrigérer (+2°C/+6°C). A consommer avant la date indiquée.	Par camion frigorifique à température contrôlée (+2°C/+6°C).

MODE DE CONSOMMATION ET USAGE PREVU

Origine du lait: ITALIE. 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 (2,7/3,0 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 4. Dimensions du carton: cms.40x40x17	Date d'expiration: (DMY) 75 jours de la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné en film neutre et papier aluminium. 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	1396 Kj / 337 kcal
Graisses	29 g
dont saturés	19 g
Glucides	< 0 g
Dont sucres	< 0 g
Proteines	19 g
Sel	3,5 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