FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit **FDCPR**

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

FIENDICAPRA / Fromage de lait de chèvre affiné en foin et fleurs de camomille.
Temps minimum d'affinage 150 jours.

INGREDIENTS

LAIT de chèvre pasteurisé, sel, présure micro biotique, ferments lactiques, arômes naturels. Affiné et enveloppé en foin alpin et fleurs de camomille (non comestibles). Croûte comestible.

ALLERGENES

LAIT de chèvre (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: ITALIE/EU (mentionnée sur l'étiquette). 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 (4,3/5,00 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 1. Dimensions du carton: cms.30x30x12	Date d'expiration: (DMY) 150 jours de la date de conditionnement.

CONDITIONNEMENT

Primaire: produit conditionné sous vide en sachets en plastique. 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	1511 Kj / 337 kcal
Graisses	30,6 g
dont saturés	18,7 g
Glucides	< 0 g
Dont sucres	< 0 g
Proteines	22,3 g
Sel	1,6 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