FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit **FGBS**

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

FRAGOBALSAMICO / fromage mixte (vache et brebis) affiné en vinaigre balsamique de Modena et fraises déshydratées. Temps minimum d'affinage 60 jours.

INGREDIENTS

LAIT de vache et de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, FRAISES déshydratées (sucre brun, acide citrique, arôme de fraise, agent de conservation E223 0,01%, METABISULFITE DE SODIUM, colorant E129 'qui peut influencer négativement les activités et l'attention des enfants'), vinaigre balsamique de Modena (vinaigre de vin, SULFITES, moût de raisin, colorant caramel E150d). Croûte comestible.

ALLERGENES

Lait, fraises, E223, metabisulfite de sodium, sulfites (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 (3,2/3,8 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 4. Dimensions du carton: cms.40x40x17	Date d'expiration: (DMY) 120 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	1836 Kj / 443 kcal
Graisses	37 g
dont saturés	23 g
Glucides	< 0,5 g
Dont sucres	< 0,5 g
Proteines	28 g
Sel	1,9 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