FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit 0043

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

PISTACIUM CASEUS / Fromage mixte brebis avec miel et pistache.
Temps minimum d'affinage 60 jours.

INGREDIENTS

Mélange de LAIT de brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, mélange PISTACHE (PISTACHE cru, miel, sucre, huiles végétales, sel de mer, LAIT, lécithine de SOJA, aromes). PISTACHE cru émincé. Croûte comestible.

ALLERGENES

LAIT, PISTACHE, SOJA (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 (3,5/4,00 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	24 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