FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit 0038

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

ROSA DEI VENTI / Fromage mixte brebis avec fruits déshydratés et réhydratés.
Temps minimum d'affinage 60 jours..

INGREDIENTS

Mélange de LAIT de brebis pasteurisé, set, présure, ferments lactiques, abricots séchés (DIOXYDE DE SOUFRE), prunes séchées (SULFITES), raisins chiliens (DIOXYDE DE SOUFRE), 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') myrtilles déshydratées, vin blanc (SULFITES), vermouth (SULPITES), alcool, huile de tournesol. Croûte comestible.

ALLERGENES

LAIT, DIOXYDE DE SOUFRE, SULFITES, FRAISES, METABISULFITE DE SODIUM (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. 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 (1,2/1,5 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 3. Dimensions du carton: cms.22x22x15	Date d'expiration: (DMY) 90 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