FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Code produit 0045

NOM DU PRODUIT / DESCRIPTION

VESUVIO / Fromage mixte lait de brebis farci avec miel et poivron rouge.
Temps minimum d'affinage 60 jours

INGREDIENTS

LAIT mixte brebis pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques, mélange poivron (poivron rouge côtelé, miel, sucre, pectine naturelle, vinaigre de vin 'SULFITES', piment en poudre), tomates séchées, vermouth 'SULFITES', colatura di alici di Cetara 'POISSON' prunes séchées (SULFITES) alcool. Croûte comestible.

ALLERGENES

LAIT, SULFITES, POISSON (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 (3,5/4,0 kgs) Pour la vente au poids. Pièces par carton: 1. Dimensions du carton: cms.22x22x15	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	1865 Kj / 448 kcal
Graisses	37 g
dont saturés	24 g
Glucides	< 0,5 g
Dont sucres	< 0,5 g
Proteines	29 g
Sel	2,1 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