PRODOTTO	ROQUEFORT DOP ARBAS DEMI PAIN 1,4KG X4



Denominazione legale: Roquefort DOP, formaggio erborinato a base di latte crudo di pecora

Descrizione del prodotto: Crosta pulita senza macchie. Pasta bianca caratteristica

Caratteristiche organolettiche: Aspetto: Blu ben distribuito, senza eccessi, senza cavità, di colore uniforme. Gusto : franco, fresco, piacevole, senza amarezza, né sapore di zolfo o rancido, né salato

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	AAA7212
Origine del latte:	Francia	Nomenclatura Doganale:	0406401000
Trattamento del latte:	Crudo	Bollo CE	FR12.203.022 CE
Tipo di latte:	Pecora	Unità di fatturazione	Chilo
Stagionatura minima:	90gg	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	45gg	Conservazione	Tra +2°C/+6°C
Scadenza doppo l'appertura :	5gg	Conservazione doppo	Tra +2°C/+6°C

Dopo l'apertura, coprire con pellicola alimentare e consumare rapidamente.
Si sconsiglia ai bambini di età inferiore ai 5 anni, alle donne in gravidanza e alle persone immunodepresse di consumare questo formaggio a latte crudo

INGREDIENTI

Latte crudo di pecora (Origine: Francia) (96,8%), sale (3,2%), caglio animale, fermenti (tracce) di cui Penicillium roqueforti (tracce).

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1496 KJ	Carboidrati	1,5 g
	361 kCal	Di cui zuccheri	<0,5 g
Grassi:	31 g	Proteine	19,0 g
Di cui acidi grassi saturi	22 g	Sale	3,2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Non rilevato / 25 g	Enterotossine	ricerca effettuata se Stafilococchi coagulas + > 10^5
Salmonella	Non rilevato / 25 g		
Staphylococcus coag +	< 100 000 UFC/g	E.coli	< 100 000 UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco	55%	M.G.S.S	52 % min
Prodotto sottoposto ad essiccazione		-	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	1,4	1,418	200	100	100	3492840974974 2397497+peso	
Collo	5,6	5,892	400	205	120	93492847211044	
Pallet	616	668,12	1200	800	1470		
UVC/colli		4	Colli/strati		10	Strati/palet	11
UVC/pallet		440	Colli/palet		110		

8 impasse cricket, ZAE des grandes vignes 74330 LA BALME DE SILLINGY
Tel +33 450 095 400 E-mail: info@disalp.com

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	NO	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazion	NO
Adatto per celiaci	N.A	DOP/IGP	DOP
Crosta edibile	SI		

ALLERGENI*

	Presenza volontaria	Absence	Tracce / contaminazione incrociata
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X <20 ppm (Penicillium roqueforti)	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/litro in termine di SO2		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

*In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Indicazioni aggiuntive sugli allergeni: Penicillium: se vengono rispettate le condizioni d'uso raccomandate, ossia un'inoculazione di massimo 1 dose/1000 L di latte (livello di inoculazione elevato), il contenuto residuo di glutine nel prodotto finale (formaggio pronto alla vendita) è inferiore a 20 ppm. (Riferimento Regolamento (CE) n. 828/2014 del 20.07.16)

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3	Imballaggio 4	Imballaggio 5	
Tipologia di imballagio	Vaschetta	Carta assorbente	Pellicola	Cartone		
Codifica	Altro 7		Altro 7	PAP 20		
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Indifferenziata	Plastica	CARTA		
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune						

CONDIZIONI SPECIALI

-È responsabilità dell'acquirente informarsi sui requisiti in vigore nel Paese in cui il prodotto viene commercializzato, in particolare in termini di autorizzazione, criteri sanitari, etichettatura e smistamento.
-È responsabilità dell'acquirente verificare la compatibilità del prodotto dichiarato con l'uso che intende farne.
-**Se non riceviamo una risposta da parte vostra entro una settimana dal ricevimento di questa scheda tecnica, considereremo che l'avete accettata tacitamente.**

8 impasse cricket, ZAE des grandes vignes 74330 LA BALME DE SILLINGY
Tel +33 450 095 400 E-mail: info@disalp.com