



morue .20262822

EDVLCVDAAH TOD
 Pvi avFrenr z1 Eif6iceiooc sv OcedretFr u29z9
 00L(0Ar6()
 +2 93u+3z295+
 04rW(bbbwPi6ic6i.rwvd
 RHEITICNH HV



BRDN



LUTACM'T LC H

04061030

ORC ULA

BOCCONCINO MOZZARELLA

VHGDV NDMH

Fromage frais à pâte filée

SHDVAS DUASCRIZDAICN

IT 08 697 CE

4HIGSA

Poids net: 2 kg
 Poids net sec : 1 kg
 Type Poids : FIXÉ

ALLEZ

INGRH IHNAT

LAIT de vache pasteurisé*, sel, présure microbienne, ferments lactiques. *Origine du lait : Italie

THNTCRIDV LSDRDLAHRITAILT

Aspect physique : Pas de croûte, présence d'une peau douce
 Structure : Compact et homogène
 Goût : Typique, lait
 Couleur: Blanc
 Odeur : Typique, lait

DEHRDGH LSHMILDV-OSYTILDV EDVUHT

Humidité (tq) % : 58 + 62
 Matière grasse (tq) % : 18 + 20
 Matière grasse (ss) % : 43 + 53
 pH : 5,0 + 5,4
 Protéine (tq) % : 16 + 18
 Sel (NaCl) % : 0,50 + 0,90

MILRCBICVCGILDV LSDRDLAHRITAILT

Escherichia coli : < 100 ufc/g
 Staphylococcus coag. + : < 10 ufc/g
 Bacillus cereus : -
 Salmonella spp. : Absent dans 25 g
 Listeria monocytogenes : Absent dans 25 g

*Règl. UE 2073/2005 et smi

NUARIAICNDV EDVUHT aCR z99 G

Énergie : 1001 kJ / 241 kcal
 Graisse : 19g
 - dont saturés : 13g
 Glucides : 0,5 g
 - dont sucre : 0,5 g
 Protéine : 17 g
 Sel : 0,68 g

TSHVaVlaH

À consommer de préférence avant : 30 jours

TACRDGH LCN IAICNT

A conserver entre 0°C et +4°C. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 2 jours.

DVVHRGHNT 0RHGw UHw zz12/u9zz

	PRÉSENCE	CONTAMINATION CROISÉE
Céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés de celles-ci.	N	N
Crustacés et produits à base de crustacés.	N	N
Oeufs et produits à base d'oeufs.	N	N
Poisson et produits de la pêche	N	N
Arachides et produits à base d'arachides.	N	N
Je suis et je suis des produits.	N	N
Lait et produits laitiers (y compris le lactose).	ET	N
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland, et leurs produits.	N	N
Céleri et produits à base de céleri.	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	N	N
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2 total.	N	N
Lupins et produits à base de lupin.	N	N

ARDNTOCRA DN TACRDGH

Température de transport +4°C. Conditions d'hygiène du moyen de transport : optimales. Autorisation sanitaire pour le transport. Le produit doit être stocké dans des entrepôts destinés aux produits finis frais, en évitant toute contamination croisée possible avec des produits adjacents

ARDLHDBIVIAIY

Conformément au Règlement CE 178/2002 et à ses modifications ultérieures, le lot qui identifie le produit est indiqué sur l'emballage et sur le bon de livraison. Il s'agit d'un code à 8 chiffres formé comme suit : YYYYYYZ où YYYYYY = jour de production exprimé progressivement à partir du 1er janvier 1970. X et Z sont des chiffres de contrôle générés automatiquement.

SDLLO

Nous déclarons avoir mis en œuvre, selon la méthode HACCP, le programme d'autocontrôle de l'entreprise et l'avoir élaboré en conformité avec le Règlement (CE) n° 852/2004 et ses modifications ultérieures concernant l'hygiène des produits alimentaires.

ODLKDGING

Conforme au Règlement (UE) n° 1935/2004, Règlement (UE) 10/2011, Règlement (UE) 2023/2006, Décret Ministériel 21/03/73, Décret Législatif 108 du 25/01/92 et Décret Ministériel 270/07, 0/07, et modifications ultérieures relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

CGM

Conformément au Règlement (UE) 1829/2003, 1830/2003 0/07 et modifications ultérieures, le produit ne contient pas et ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés.

ICNISANT RD IDAICNT

Le produit n'a été soumis à aucun traitement par rayonnement ionisant et les matières premières utilisées dans la production ne proviennent pas de zones sujettes à des accidents radiologiques.

HNGINHRRH NDNC-MDAHRIDVT

Le produit ne contient pas et n'est pas fabriqué à partir de nanomatériaux manufacturés

VCGITALT TSHHA

EAN 13



8026160003950

Poids unitaire de vente (g)



1000

Poids du colis (kg)



4

Poids de la palette (kg)



252

EAN 14



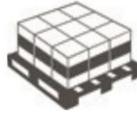
08026160003950

Contenu du paquet



4 unités

Paquets pour Layer



9

Couches de palettes



7

Contenu de la palette



63

ORIMDRY ODLKDGING

Taille du paquet (cm)



26,0 (l) x 16,0 (l) x 9,5 (h)

Typologie : 1/4 plateau gastro

MATÉRIAU ET POIDS (g) : PP 5 -
polypropylène : 51,5 g
AUTRES 7 - Toutes autres matières plastiques : 5 g

LANGUES PRÉSENTES :

italien, anglais, français, allemand, espagnol, suédois,
finnois, grec, albanais, roumain,

ODLKDGING SEC AU THLCN

Taille du carton (cm)



33,4 (l) x 27,9 (l) x 21,7 (h)

Typologie : carton

MATÉRIAU ET POIDS (g) : PAP
20 - carton ondulé : 448,5 g : carton : 421 g + intercalaire : 27,5 g

EMPORTER

Dimensions totales de la palette (cm)



120,0 (l) x 80,0 (l) x 166,9 (h)

Typologie : [EPAL_STD]