

FICHE TECHNIQUE

BURRATA CAS. VALCO 50G X 4 PZ CAS. C.
cod. 72A029980



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16 Valconasso di Pontenure
29010 (PC)
(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

REVISIONE 1.0 DEL 14/06/2024

MARQUE

CODE PRODUIT

04061050

PRODUIT

PÂTES FILATAES FROMAGES

NOM LÉGAL

Fromage frais à pâte filée à la crème (40%)

AUTORISATION SANITAIRE

CE X8S8K IT

POIDS

Poids net: 400 g
Poids net égoutté: 200 g (4x50g)
Type de poids: FIXÉ

TYPE DE COUPE

INGRÉDIENTS

LAIT de vache pasteurisé*, crème UHT (LAIT), sel, présure, conservateur : E202 *Origine : Italie

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Aspect : Surface blanche et lisse ; pâte fine fourrée à la crème et morceaux de caillé étiré.
Structure : Sa consistance est moelleuse et libère sa garniture caractéristique à la découpe.
Goût : Sa saveur est lactée très fraîche avec des notes de crème et délicatement acide.
Couleur: Blanc
Odeur : Caractère, délicat avec du lait et de la crème légèrement acide.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Humidité (t.q.) %: 60-63
Graisse (t.q.) %: -
Graisse (s.s.) %: Au moins 50 %
pH : 5,6 - 5,8
Protéines (t.q.) %: -
Sel (NaCl) %: -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

*Reg. UE 2073/2005 e s.m.i.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

Pouvoir : 973 kJ/235 kcal
Graisses : 21 g
-- dont saturé : 14 g
Les glucides : 1,5 g
-- dont les sucres : 1,5 g
Protéines : 10 g
Sel(NaCl) : 0,70 g

SHELF LIFE

A CONSOMMER DE PREFERENCE DANS LES 28 JOURS

CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver entre 0° et +4°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures.

ALLERGÈNES (RÈGLEMENT UE 1169/2011

	PRÉSENCE	CROSS-CONTAMINATION
Céréales contenant du gluten, à savoir : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits dérivés.	N	N
Coquillages et produits conchyliques.	N	N
Oeufs et ovoproduits.	N	N
Poissons et produits à base de poisson	N	N
Arachides et produits à base darachide.	N	N
Soja et produits à base de soja.	N	N
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).	Y	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

TRANSPORT ET STOCKAGE

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

TRAÇABILITÉ

Conformément au Règlement CE 178/2002 et ses modifications ultérieures, le lot qui identifie le produit est identifié par lexpression numérique JJJ en association avec la date de péremption imprimée sur chaque emballage. Mode dindication de la date dexpiration : JJ/MM/AAAA

HACCP

Nous déclarons avoir mis en œuvre, selon la méthode HACCP, le programme dautocontrôle de lentreprise et lavoir élaboré conformément au Reg (CE) no. 852/2004 et modifications ultérieures concernant lhygiène des produits alimentaires

EMBALLAGE

Conformément au Reg. (UE) n° 1935/2004, Reg. (UE) 10/2011, Reg. (UE) 2023/2006, DM 21/03/73, DL 108 du 25/01/92 et DM 270. /07, relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires.

OGM

Conformément aux Règlements (UE) 1829/2003 et 1830/2003, le produit ne contient pas et ne provient pas dorganismes génétiquement modifiés.

RAYONNEMENTS IONISANTS

Le produit na été soumis à aucun traitement aux rayonnements ionisants et les matières premières utilisées dans la production ne proviennent pas de zones sujettes à des accidents radiologiques.

NANO-MATÉRIAUX D'INGÉNIERIE

Le produit ne contient pas et nest pas composé de nanomatériaux techniques

FICHE LOGISTIQUE

EAN Emballage



8026160012266

Vente du poids unitaire (g)



50

Poids Cou (kg)



1,6

Poids Pallet (kg)



249,6

EAN Cou



48026160009707

Table des matières Cou



8 Unità

Paquets par couche



13

Couches Pallet



12

Contenu Pallet



156

EMBALLAGE PRIMAIRE

Taille du paquet (cm)



14,5 (b) x 10,5 (l) x 5,5 (h)

TAPER: plateau

MATÉRIEL et POIDS (g):
AUTRES 7 - Toutes autres matières plastiques :
PP 5 - polypropylène : 12 g

LANGUES PRÉSENTES:
italien, Français, Anglais,

EMBALLAGE SECONDAIRE

Taille du cou (cm)



29,0 (b) x 23,0 (l) x 12,5 (h)

TAPER: carton

MATÉRIEL et POIDS (g):
PAP 20 - carton ondulé : 128 g

PALLET

Taille globale de la palette (cm)



120,0 (b) x 80,0 (l) x 165,0 (h)

TAPER:EPAL STD