

# FICHE TECHNIQUE

cod. 72A043880



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

REVISIONE DEL

MARQUE



CODE PRODUIT

04061050

PRODUIT

PÂTES FILATAES FROMAGES

NOM LÉGAL

Fromage blanc frais étiré à la crème.

AUTORISATION SANITAIRE

IL X8S8K CE

POIDS

Poids net: -  
Poids net égoutté: 250 g (125 g X 2)  
Type de poids: FIXÉ

TYPE DE COUPE

INGRÉDIENTS

LAIT de vache pasteurisé\*, CRÈME UHT\*, Sel, Présure, Conservateur : E202. \*Origine : Italie

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Aspect : Couleur blanc porcelaine, croûte très fine d'environ un millimètre à surface lisse, jamais visqueuse ni feuilletée.  
Structure : Feuilles fines.  
Goût : Goût délicat, avec une légère note acide.  
Couleur : Couleur blanc porcelaine.  
Odeur : Caractéristique du lait.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Humidité (t.q.) %: 60 - 66  
Graisse (t.q.) %: -  
Graisse (s.s.) %: > 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 : 21,0g  
-- dont saturé : 14,0g  
Les glucides : 1,5g  
-- dont les sucres : 1,5g  
Protéines : 10,0g  
Sel(NaCl) : 0,70g

SHELF LIFE

A CONSOMMER DANS LES: 28 JOURS

## CONDITIONS DE STOCKAGE

Conserver entre 0° et +4°C. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans la journée.

## 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 conchylicoles.                                                                                                                          | 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 d'hygiène 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 modifications ultérieures, le lot qui identifie le produit est indiqué sur l'emballage et sur le DDT. Le lot de production est identifié par l'expression numérique JJJ en association avec la date de péremption imprimée sur chaque emballage. Mode d'indication de la date d'expiration : JJ/MM/AAAA.

## HACCP

Nous déclarons avoir mis en œuvre, selon la méthode HACCP, le programme d'autocontrôle de l'entreprise et l'avoir élaboré conformément au Reg (CE) no. 852/2004 et modifications ultérieures concernant l'hygiène 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 d'organismes génétiquement modifiés.

## RAYONNEMENTS IONISANTS

Le produit n'a 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 n'est pas composé de nanomatériaux techniques

## FICHE LOGISTIQUE

EAN Emballage



8026160011191

Vente du poids unitaire (g)



250

Poids Cou (kg)



2

Poids Pallet (kg)



312

EAN Cou



48026160008519

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 : 2  
PP 5 - polypropylène : 10

LANGUES PRÉSENTES:  
Italien, Français, Anglais, Espagnol,

## EMBALLAGE SECONDAIRE

Taille du cou (cm)



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

TAPER: papier carton

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

## PALLET

Taille globale de la palette (cm)



120,0 (b) x 80,0 (l) x 164,4 (h)

TAPER:EPAL STD