

Pecorino Stagionato 2,6kg

code article **55208**



Description produit

Le fromage Pecorino Stagionato et avec le fromage Pecorino Romano DOP, le signe distinctif culinaire de la Sardaigne. Elaboré à 100% au lait de brebis produit sans ensilage, ce fromage à pâte dure s'affine pendant 3 mois minimum pour qu'il acquiert la douceur de son goût finement acidulé. Le Pecorino est idéal pour la cuisine fine et convient également parfaitement pour être râpé et gratiné.

1.article	DERNIERE VERSION: 21/09/2022
désignation gamme	Pâte dure
désignation produit	Pecorino Stagionato 2,600kg
gen-code colis	94026913552084
gen-code unité	94026913552084
agrément vétérinaire	IT 20-169 CE
certification	IT-BIO-009
organisme gestionnaire	
code intrastat	04069063
origine: pays	Italie / Sardaigne

À LA COUPE

2.informations produit	
poids net (kg)	2,600
poids brut (kg)	2,625
unités d'emballage	1
affinage	min.3 mois
dlc min.départ ÖMA en jours	60
température de stockage	+8°C
ingrédients	LAIT DE BREBIS*, sel marin, présure animale, cultures bactéries lactique *issu de l'agriculture biologique
lait	pasteurisé
croûte	comestible

3.caractéristiques sensorielles	
apparence extérieure	croûte lavée, lisse
apparence intérieure	pâte jaune claire avec des petites trous
consistance	crémeux jusqu'à demi sec
odeur	arôme de lait de brebis, légèrement acide
goût	doux jusqu'à légèrement piquant avec l'affinage

4.informations nutritionnelles pour 100g du produit consommable	
valeur énergétique kJ	1666
valeur énergétique kcal	398
lipides en g	33
dont acides gras saturés en g	20
glucides en g	<0,1g
dont sucre/Lactose en g	<0,1g
protéines en g	25
sel env. %	1



Pecorino Stagionato 2,6kg

code article **55208**

5.caractéristiques chimiques et physiques	
matière sèche en %	58
matière grasse sur sec en % min.	45
matière grasse absolue en % env.	33
eau dans matière ss mat/grasse en	62,7
lactose	sans, <0,1g / 100g fromage

6.allergènes	lait et produits dérivés
---------------------	--------------------------

7.emballage unité	
dimensions (Lo x la x h) en mm	145x145x110
poids net en kg	2,600
poids emballage en g	0,025
poids brut en kg	2,625
type emballage	07 - O (autres emballages)

8.emballage colis	
unités colis	1
dimensions (Lo x la x h) en mm	145x145x110
poids net en kg	2,600
poids emballage en kg	0,025
poids brut en kg	2,625
type emballage	07 - O (autres emballages)

9.palettisation	
colis	1x2,6kg
colis par couche	24
couches par palette	10
colis par palette	240
unités par palette / kg par palette	240 / 630

10.documents accompagnant la marchandise			
bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)		
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis		
	poids de la livraison, DLUO	signature:	Lindenberg le

Les produits sont conformes à la directive(CE) n°2018/848 relative à la production écologique/biologique et à la labellisation des produits écologiques/biologiques.

Les matières premières utilisées sont conformes à la législation alimentaire allemande.

Les produits sont obtenus, traités, transformés, labellisés et stockés dans des conditions conformes aux normes d'hygiène spécifiques des denrées alimentaires d'origine animale, conformément à la directive(CE) n°853/2004, 854/2004.

Les produits sont conformes à la directive(CE) n°178/2002 relative à la sécurité sanitaire des aliments, et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Les critères microbiologiques cités en annexe 1 de la directive(CE) n°2073/2005 et/ou des ordonnances(CE) n°1441/2007 et n°365/2010 sont respectés.

Les produits livrés sont conformes à la directive(CE) n°1830/2003 relative à la traçabilité et à la labellisation des organismes génétiquement transformés.

Conformité à la directive(CE) n°1829/2003 relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux génétiquement transformés.

Exempts de résidus de produits chimiques, ils sont conformes à la réglementation relative aux limites maximales de résidus, à la réglementation relative aux polluants, à la directive(CE) n°466/2001, ainsi qu'à la directive(CE) n°2377/90.