

| | |
|---|---------------------|
| FICHE TECHNIQUE | Mod POQ 02-24 |
| Code 4191 | Rev. 01 du 03/07 |
| CREME A BASE DE FROMAGE SCAMORZA FUMEE | Page 1 de 4 |

DESCRIPTION DU PRODUIT

Crème à base de fromage « scamorza » fumée, riche en goût et très appétissante. Crème à tartiner et facile à associer avec d'autres saveurs.

UTILISATION

Idéale pour garnir les tartes salées, les quiches, les pizzas ou les bruschettes. Crème également recommandée pour garnir les plats de pâtes chauds, réaliser des farces à base de viande ou des petits fours salés.

INGRÉDIENTS

Eau, fromage scamorza fumée (30%) (**LAIT**, sel, présure), caillé de **LAIT** de vache, beurre (**LAIT**), sels de fusion: polyphosphates et citrate de sodium, arôme de fumée.

SANS GLUTEN

Traces éventuelles d'**OEUF** ET **PRODUITS A BASE D'OEUF**.

ORIGINE DE LA MATIERE PREMIERE

Fromage scamorza, caillé de lait, beurre : Italie

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Texture : onctueuse

Couleur : blanche - crème

Odeur : typique du fromage fumé

Goût : fumé intense, nuances piquantes et un peu amères typiques du produit fumé

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Concentration microbienne totale <100 UFC/Gr

Clostridia Mésophyles <Absents

Bacilles Mésophyles <Absents

Coliformes/ Entérobactériacées <Absents

E. Coli <Absents

Bacillus Cereus <10 UFC/Gr

Bacillus ssp <100 UFC/Gr

S. Aureus <Absent

Listeria <Absent

Salmonelle <Absent

Clostridium Perfringens <Absent

OGM

Dernières mise à jour: 28.10.2020

Date vérification: 06.01.2025

Approuvé : RAQ

| | |
|---|---------------------|
| FICHE TECHNIQUE | Mod POQ 02-24 |
| Code 4191 | Rev. 01 du 03/07 |
| CREME A BASE DE FROMAGE SCAMORZA FUMEE | Page 2 de 4 |

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés.

PROCESSUS DE FABRICATION

Le fromage est mélangé avec les autres ingrédients à une température de 90°C. Le produit est ensuite traité thermiquement, stérilisé et refroidi immédiatement avec la méthode Flash Cooler. Cette technique permet de maintenir les caractéristiques organoleptiques du produit, sans les altérer et permet la conservation du produit à température ambiante. Le produit est versé dans des boîtes en fer blanc, hermétiquement fermées, qui sont finalement refroidies.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parme - Italie

INFORMATIONS DU PRODUIT

Emballage: BOÎTE 1/2
Poids net: 0,400 kg
Capacité: 425 ml
Format de vente: 6 BOÎTES.
Disponible en format de 6: OUI
Poids brut emballage:
Poids brut colis:

INFORMATIONS DE CONSERVATION DU PRODUIT

Date limite d'utilisation optimale: 24 Mois
Conservation produit fermé: DANS UN LIEU FRAIS ET SEC
Conservation produit ouvert: TEMPÉRATURE RÉFRIGÉRÉE
Durée de vie produit ouvert: SE CONSERVE 2-3 JOURS
Conserv. pendant le transport: À TEMPÉRATURE AMBIANTE

DESCRIPTION EMBALLAGE PRIMAIRE

Description emballage primaire: BOÎTE EASY OPEN SANS BPA
Hauteur: 109,0 mm
Diamètre: 73,0 mm
Poids emballage: 67,35 g

Dernières mise à jour: 28.10.2020
Date vérification: 06.01.2025

Approuvé : RAQ

FICHE TECHNIQUE

Mod POQ 02-24

Code 4191

Rev. 01 du
03/07

CREME A BASE DE FROMAGE SCAMORZA FUMEE

Page 3 de 4

DESCRIPTION EMBALLAGE SECONDAIRE

Description emballage second.: CARTON
 Longueur emballage secondaire: 235,0 mm
 Largeur emballage secondaire: 158,0 mm
 Hauteur emballage secondaire: 124,0 mm
 Dim. emballage secondaire mm: 235*158*124
 Poids emballage secondaire: 90,00 g

INFORMATIONS DE PALLETISATION

Palette standard 80X120

Cartons par couche: 25
 Couches par palette: 12
 Cartons par palette: 300

Formato standard inglese 100X120

Cartons par couche: 30
 Couches par palette: 11
 Cartons par palette: 330

Container pallet 112X112

Cartons par couche: 32
 Couches par palette: 16
 Cartons par palette: 512

Code EAN

EAN13: 8004980041918
 ITF14: 08004980141915

VAL. NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Valeur énergétique (Kj): 1170 kJ
 Valeur énergétique (Kcal): 283 kcal
 Matières grasses: 26,6 g
 Dont acides gras saturés: 18,3 g
 Glucides: 0,5 g
 dont sucres: 0,5 g
 Protéines: 10,6 g
 Sel: 1,20 g
 Gras insaturés: 6,5 g

Dernières mise à jour: 28.10.2020
 Date vérification: 06.01.2025

Approuvé : RAQ

| | |
|---|---------------------|
| FICHE TECHNIQUE | Mod POQ 02-24 |
| Code 4191 | Rev. 01 du 03/07 |
| CREME A BASE DE FROMAGE SCAMORZA FUMEE | Page 4 de 4 |

CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES

Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux végétariens: NON
Adapté aux malades coeliaques: OUI
Contient de l'alcool: NON
Contient de la viande de porc: NON

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH: 4,9 - 5,4
NaCl: 1,2 - 1,4
Résidu sec: 42
Humidité: 58
Résidu sec: 42
Humidité: 58

Dernières mise à jour: 28.10.2020
Date vérification: 06.01.2025

Approuvé : RAQ