



Cataliment

PERLES

ROQUEFORT



### DÉNOMINATION DU PRODUIT

Perles de Roquefort. Produit transformé à base de Roquefort. Pasteurisé.

### PRÉSENTATION

Bocal en verre de 50 grammes.

### PROCESSUS DE FABRICATION

Produit élaboré à partir de fromage roquefort et autres ingrédients, mélangé et soumis à pasteurisation, avec conditionnement automatique, fermeture hermétique et conservé sous réfrigération.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Produit composé de billes d'environ 3 mm, texture crémeuse et coloration vert blanchâtre. Développé à partir de fromage Roquefort, ce qui lui donne une saveur exquise et un arôme intense, idéal pour assortir et assaisonner tout type de plats.

### COMPOSITION QUALITATIVE (ordre décroissant)

Eau
<b>Fromage</b> bleu gras 20% [(lait cru de brebis, sel, présure, ferments lactés <i>Penicillium roqueforti</i> ), origine France]
Huile d'olive vierge extra (écologique)
Amidon modifié de maïs
Sel
Stabilisant (alginate de sodium)
Arôme naturel
Acidifiant (acide citrique)
Jus de citron
Stabilisant (gomme xanthane)
Épices
Colorant (chlorophylle cuprique)

**CONTIENT LAIT ET DÉRIVÉS. PRODUIT NON IRRADIÉ. NE CONTIENT PAS D'OGM. SANS GLUTEN.**

### BULLETIN DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES N° 20190123635 TRAZA

Paramètres: Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	430 kJ / 104 kcal
Matières grasses	8,3 g
dont saturés	3 g
Glucides	5 g
dont sucres	<0,05 g
Protéines	2,2 g
Sel	3,27 g

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Range	Législation applicable
Comptage des aérobies mésophiles	< 1 x 10 <sup>5</sup> ufc/g	R. D. 3484 / 2000 BOE 12/01/2001
Coliformes	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
Salmonella spp.	Absence/25 g	
Listeria monocytogenes	Absence/25 g	
Spahylococcus aureus	< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	
E.coli	< 10 ufc/g	
pH	≤ 4.4	-

### DLC (Durée Limite de Consommation)

24 mois à partir de la date de conditionnement. Consommer dans les 15 jours après ouverture.

### CONSERVATION

Au réfrigérateur entre 2° C et + 6° C. Ne pas congeler.

### SUGGESTIONS D'UTILISATION

Sauces, salades, pâtes, pizzas, etc.

### ÉTIQUETAGE

Conformément à la norme d'étiquetage d'après le Décret 1169/2011. Les produits élaborés respectent les normes de traçabilité selon le Règlement 178/2002.

### LOGISTIQUE

EAN 13	DUN14	POIDS NET	POIDS BRUT			UNITÉ / BOÎTE	VOIE TERRESTRE			MESURES	
			UNITÉ	CARTON	PALETTE		CARTONS/ PALETTE	COUCHE/ PALETTE	CARTONS / COUCHE	CARTON	PALETTE
8437012580541	18434012580548	50 g	144 g	1,73 kg	887 kg	12	504	14	36	18,9 x 12,4 x 9,7 cm	80 x 120 x 155 cm