

ROQUEFORT CANTOREL AOP ½ PAIN 1,4KG X2 ROQUEFORT CANTOREL DOP ½ FORMA 1,4KG X2

CARATTERISTICHE GENERALI



- Roquefort AOP
- Ingredienti : latte crudo di pecora, sale, caglio, fermenti lattici.
- Latte origine Francia, zona di raccolta dell'AOP
- Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (inclusi proteine del latte, lattosio), Glutine : Penicillium : nelle condizioni d'uso raccomandate, cioè semina massima di 1 dose / 1000L di latte, il contenuto di glutine residuo nel prodotto finito non supera 20 ppm (Reg. CE 41/2009)
- Stagio natura minima. 90 gg
- M.G.S.S.: 52% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR12.203.022CE
- Unità di vendita : a peso
- Nomenclatura doganale : 04064010

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1496 kJ / 361 kcal	31g di cui acidi Grassi saturi 22g	1,5g di cui zuccheri 0,5g	19g	3,2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli = m=10000; M=100000
Staphylococcus coagulase+ m=10000; M=100000

Listeria monocitogena: assenza in 25g
Salmonella: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 (amministrativo): 3492844951001
DUN 14: 93492844951028

Scadenza minima garantita a ricevimento: 40 giorni
Conservazione: tra +2°C e +6°C.

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	1,400	1,418	200	100	100
COLLO	2,800	3,047	266	217	146
PALLET	420,00	477,00	1200	800	1610

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
2	15	10	150	300