

ENROBÉ DE CHÈVRE RAISIN BLONDS 80G X6 ENROBE DI CAPRA UVA BIONDA 80G X6

CARATTERISTICHE GENERALI



- Denominazione legale: Formaggio di capra da latte intero pastorizzato
- Tipo formaggio: pasta lattica non stagionata
- Ingredienti : Formaggio di capra (70%) (origine Francia), uvetta (30%) (uvetta bionda, agente di rivestimento : olio vegetale non idrogenato di girasole, antiossidante : anidride solforosa), conservante : sorbato di potassio.
- Allergeni : Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici), solfiti (uvetta) e prodotti a base di solfiti
- Tracce eventuali di frutta a guscio.
- Senza OGM
- MGSS : 45% min.
- Bollo CE : FR 24.451.001 CE
- Unità di vendita : Cad
- Nomenclatura doganale : 04061080

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1169 kJ / 280 kcal	15,1g di cui A.G. saturi 10,4g	24,6g di cui zuccheri 19,7g	10,5g	0,7g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 100 ufc/g
Staphylococcus coagulase + : < 100 ufc/g
Enterotossine staph. : assenza in 25g

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 : 3417881120913
DUN 14 : 13417881120910

Scadenza minima garantita a ricevimento: 27gg
Conservare in frigorifero tra +2°C/+8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,080	0,080	54		38
COLLO	0,480	0,551	238	197	58
PALLET	230,00	289,00	1200	800	1540

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
6	20	24	480	2880