

BREBICET 125G X8

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta molle da latte di pecora pastorizzato e a crosta foirita
- Ingredienti : latte di pecora pastorizzato, sale, fermenti lattici e di stagionatura, coagulante (microbico).
- Latte di pecora origine Francia
- Naturalmente senza lattosio
- Allergeni : latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- MGSS : 50%
- Senza OGM
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 42.168.001 CE
- Unità di vendita : pz
- Nomenclatura doganale : 04069092

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

| Energia | Grassi | Carboidrati | Proteine | Sale |
|--------------------|------------------------------------|-----------------------|----------|------|
| 1248 kJ / 301 kcal | 25g di cui acidi grassi saturi 19g | 1g di cui zuccheri 1g | 18g | 1,5g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli m=100 M=1.000 n=5 c=2
Staphylococcus m=100 M=1.000 n=5 c=2

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 : 3307903900060
DUN 14 : 33307903900061

Scadenza minima garantita a ricevimento: 21 giorni
Conservare in frigorifero tra +4°C a +8°C

PESO/DIMENSIONI :

| | Peso netto (kg) | Peso lordo (kg) | Dimensioni (mm) | | |
|----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|---------|
| | | | Lunghezza | Larghezza | Altezza |
| PRODOTTO (U.V) | 0,125 | 0,128 | 60 | 60 | 40 |
| COLLO | 1,00 | 1,123 | 256 | 186 | 81 |
| PALLET | 270,00 | 328,21 | 1200 | 800 | 1360 |

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE :

| Numero UVC / colli | Numero colli / strati | Numero strati / pallet | Numero colli / pallet | Numero UVC / pallet |
|--------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 8 | 18 | 15 | 270 | 2160 |