

1/4 BRIE DE MEAUX AOP FOND DE BTE BOIS 700GX4 1/4 BRIE DE MEAUX DOP SCATOLA DI LEGNO 700G X4

CARATTERISTICHE GENERALI



- Brie de Meaux AOP
- Formaggio a pasta molle e crosta fiorita su un fondo di scatola di legno
- Ingredienti : latte crudo, sale, fermenti, cloruro di calcio, caglio animale
- Allergeni : latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- MGSS : 45%
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 77-470-002 CE
- Unità di vendita : Cad
- Nomenclatura doganale : 04069084

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1092 kJ / 263 kcal	20 g di cui saturi : 14g	0,9g di cui zuccheri 0g	20g	1,7g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: assenza in 50g
Staphylococcus coagulase + : <10 000 ufc/g

Listeria monocitogena : assenza in 50g
Salmonella : assenza in 50g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 : PESO VARIABILE
DUN 14 : 93423960000079

Scadenza minima garantita a ricevimento : 25 gg
Conservazione : +4°C/+8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,700	0,780	90	-	30
COLLO	2,800	3,100	390	375	60
PALLET	336,00	372,00	1200	800	200

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE :

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
4	6	20	120	120