

LE BLEUET DE CHÈVRE 1,4 KG X1 IL BLEUET DI CAPRA 1,4 KG X1

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio di capra a pasta erborinata
- Ingredienti : latte di capra pastorizzato (origine Francia e UE), sale, caglio animale, fermenti lattici e di stagionatura.
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S 45% min.
- Origine : Francia
- Unità di vendita : chilo
- Nomenclatura doganale : 04069093
- Bollo CE : FR 36.233.001 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1410 kJ / 341 kcal	25g di cui acidi grassi saturi 19g	1,4g di cui zuccheri <0,2g	19,7g	3,075g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: < 100 u/g
Staphylococcus aureus: < 100 u/g

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: peso variabile
DUN 14: 13369640009236

Scadenza minima garantita a ricevimento: 30 gg
Conservazione in frigorifero tra +2°C e +8°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	≈1,400	≈1,420	190	110	100
COLLO	≈1,400	≈1,755	300	120	105
PALLET	≈277,2	-	1200	800	-

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
1	22 + 2	9	200	200