

BRILLAT-SAVARIN IGP NATURE 500G X 3 BRILLAR SAVARIN IGP AL NATURALE 500G X3

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta molle pastorizzato non affinato arricchito con panna
- Ingredienti : latte vaccino intero arricchito con panna 98%, fermenti lattici, sale (1%), tracce di caglio.
- Latte origine Francia
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- Senza OGM
- M.G.S.S.: 72% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 89.373.001CE
- Unità di vendita : kg
- Nomenclatura doganale : 04061050

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1400kJ / 339kcal	33g di cui saturi 23,8g	2,5g di cui zuccheri 2g	8g	1,1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: m=100 n=5 c=2
Staphylococcus aureus /g m=100 n=5 c=2

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3263091000060
DUN 14: 33263091001747

Scadenza minima garantita a ricevimento: 30 gg
Conservare tra +4°C e +8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Diametro / Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,500	0,529	165	165	60
COLLO	1,500	1,719	502	169	64
PALLET	240,00		1200	800	1480

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
3	8	20	160	480