

BRILLAT-SAVARIN IGP AFFINÉ 500G X3 BRILLAT-SAVARIN IGP STAGIONATO 500G X3

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio stagionato a pasta molle pastorizzato arricchito con panna
- Ingredienti : latte vaccino intero arricchito con panna 97%, fermenti lattici e di stagionatura, sale (2%), caglio (tracce).
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- Senza OGM
- M.G.S.S.: 75% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 89.373.001CE
- Unità di vendita : pz
- Nomenclatura doganale : 04069093

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1684 kJ / 408kcal	40g di cui saturi 28,8g	2g di cui zuccheri 0,4g	10g	2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli : m=100 M=1000
Staphylococcus aureus : m=100 M=1000

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 : 3263091000367
DUN 14 : 33263091001754

Scadenza minima garantita a ricevimento : 23 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	0,531	140	-	65
COLLO	1,500	1,727	502	169	64
PALLET	240,00	296,00	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