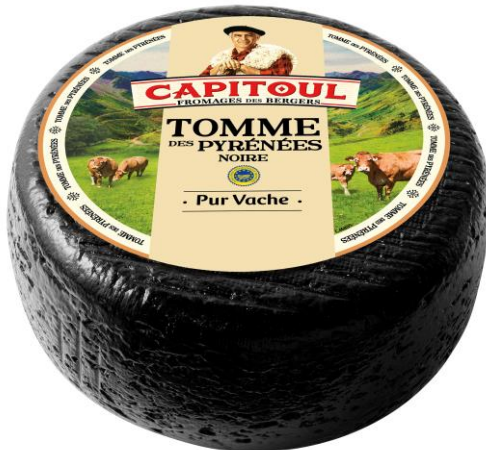


TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES IGP 4KG X2

CARATTERISTICHE GENERALI



- Denominazione legale: Tomme des Pyrénées IGP
- Formaggio da latte vaccino a pasta pressata non cotta
- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato (Origine Francia), sale, caglio, fermenti lattici, coloranti di crosta: E153, E160b(ii), conservanti di crosta: E202,E235.
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- M.G.S.S.: 50%
- Crosta non edibile
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 31.582.001 CE
- Unità di vendita : a peso
- Nomenclatura doganale : 04069089

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1436 kJ / 346kcal	28g di cui saturi 20g	1,5g di cui zuccheri 0,5g	22g	1,8g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli m=100, M=1000
Staphylococcus coagulase + m=100, M=1000

Listeria monocitogena: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3153400837046
EAN 7 peso: 2983704
DUN 14: 93492844587029

Scadenza minima garantita a ricevimento: 45 giorni
Conservare a +8°C massimo

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	4,000	4,004	225	-	95
COLLO	8,000	8,492	527	281	118
PALLET	480,00	530,00	1200	800	1330

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
2	6	10	60	120