

COMTÉ AOP MV OR HUITIÈME DE MEULE 4,75KG X4 COMTE DOP MV OR OTTAVO DI FORMA 4,75KG X4

CARATTERISTICHE GENERALI



- Comté DOP
- Formaggio a pasta pressata cotta al latte crudo.
- Ingredienti : latte crudo, sale, fermenti lattici, caglio.
- Allergeni : Latte e prodotti a base di latte (di cui lattosio e proteine del latte)
- M.G.S.S. tra 45% e 54%
- Stagionatura: 8 mesi min.
- Senza OGM
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 39 434 007CE
- Unità di vendita : Kg
- Nomenclatura doganale : 04069015

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Salte
1750 kJ / 418 kcal	35g di cui acidi grassi saturi 23g	<0,5g di cui zuccheri < 0,5g	27g	0,9g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocitogena in 25 g: assenza

Salmonella in 25g: assenza

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13 amministrativo : 3449920185614
DUN 14 : 03449929000024

Scadenza minima garantita a ricevimento : 35gg
Conservazione : +4°C/+8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	4,75 (circa)	-	65	235	105
COLLO	19,000	-	395	395	215
PALLET	456,00	480,00	1200	800	1024

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
4	6	4	24	96