

BRILLAT-SAVARIN IGP AFFINÉ 200G X6 BRILLAT-SAVARIN IGP STAGIONATO 200G X6

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta molle arricchito di panna da latte pastorizzato
- Ingredienti : latte vaccino intero arricchito di panna, fermenti lattici e di stagionatura, sale, caglio animale (tracce).
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- Crosta edibile
- M.G.S.S.: 72% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 89.373.001CE
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 04069093

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1610 kJ / 390 kcal	38g di cui acidi grassi saturi 27,4g	2g di cui zuccheri 1g	10g	1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN13: 3263091000343
DUN14: 33263091001730

Scadenza minima garantita a ricevimento: 23 gg
Conservazione: tra +4°C e +8°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Diametro / Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,200	0,216	87	-	60
COLLO	1,200	1,377	265	179	72
PALLET	240,00	291,00	1200	800	1100

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
6	(14x4) + (1x4)	15	200	1 200