

ABONDANCE AOP TRADITION 10KG X 1

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta pressata semi cotta
- Ingredienti : latte vaccino crudo, sale, fermenti lattici, caglio
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S: 48 % min
- Stagionatura: 100 giorni minimo
- Origine : Francia
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 04069089
- Bollo CE : FR 74.289.050 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sodium
1646 kJ / 397 kcal	33g di cui acidi grassi saturi: 21g	<0,2g di cui zuccheri <0,2g	25g	600mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocitogena: assenza in 25 g
Staphylococcus coagulase +: m=10 000 M=100 000

E. Coli: m=10 000 M=100 000
Salmonella spp: assenza in 25 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN7: 2118106
EAN 13: 3414170001229
DUN 14: 93414170001222

Scadenza minima garantita a ricevimento: 23 gg su preordine
Conservazione in frigorifero tra +2°C e +6°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	10	10,041	400	400	100
COLLO	10	10,471	435	435	100
PALLET	240	276	1200	800	950

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
1	3	8	24	24