

BEAUFORT DE SAVOIE AOP LA POINTE PERCE 1/8 5KG X1

CARATTERISTICHE GENERALI



- Beaufort di Savoia AOP
- Formaggio a pasta pressata cotta
- Ingredienti : latte crudo vaccino, sale, fermenti lattici, caglio animale
- Allergeni: Latte
- Senza OGM
- M.G.S.S: 48% min.
- Stagionatura: 6 mesi.
- Origine : Francia
- Unità di vendita : a chilo
- Nomenclatura doganale : 04069089
- Bollo CE : FR 74.011.060 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1689 kJ / 407 kcal	33g di cui acidi grassi saturi: 22g	1,5g di cui zuccheri: tracce	26g	1,1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

Salmonella: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 7: 23/24 89414
EAN 13: 3 294 583 173 207
DUN 14: 9 329 458 000 022 6

Scadenza minima garantita a ricevimento: 30 gg
Conservazione in frigorifero tra +4°C e +8°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	≈4,37-5,6	≈4,37-5,6	275-325	275-325	120-150
COLLO	≈4,37-5,6	≈4,6-5,8	325	255	165
PALLET	448	480	1200	800	

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
1	10	8	80	80