

CHAOURCE AOP 250G X6

CARATTERISTICHE GENERALI



- Chaource AOP
- Formaggio a pasta molle stagionato da latte pastorizzato.
- Ingredienti : latte intero vaccino proveniente della zona DOP, fermenti lattici e di stagionatura, sale (2%), caglio animale (tracce).
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- M.G.S.S.: 48% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 89-373-001 CE
- Unità di vendita : Cad
- Nomenclatura doganale : 04069093

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Proteine	Carboidrati	Sale
1120 kJ / 270 kcal	22g di cui saturi 15,8g	17g	1g di cui zuccheri 0,5g	2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: m=100; M=1000
 Staphylococcus aureus: m=100; M=1000
 Coliformi totali: m=100 ; M=1000

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN13: 3263091001289
 DUN14: 33263091001129

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

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,250	0,267	87	-	70
COLLO	1,500	1,679	265	179	72
PALLET	300,00	352,00	1200	800	2880

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
6	14	(14x14) + (1x4)	200	1 200