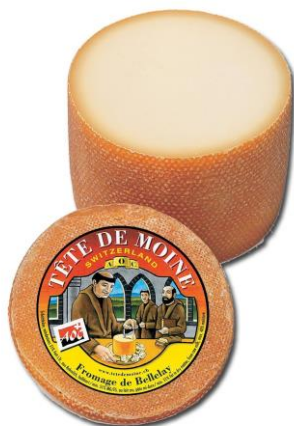


TÊTE DE MOINE AOP 800G X4

CARATTERISTICHE GENERALI



- Tete de Moine AOP
- Formaggio a pasta pressata cotta
- Ingredienti : Latte vaccino crudo, sale, fermenti lattici, caglio.
- Allergeni : Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- MGSS : 51%
- Senza OGM
- Stagionatura: 75 gg minimo
- Origine: Svizzera
- Bollo CE : FR 01.074.003 CE
- Unità di vendita : chilo
- Nomenclatura doganale : 04069018

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1791 kJ / 432 kcal	36g di cui saturi 23g	1g di cui zuccheri 0g	26g	2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: ≤ 100 UFC/g
Staphylococcus: ≤100 UFC/g

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3463340001514
EAN 7 peso: 2325389
DUN 14: 93463342702139

Scadenza minima garantita a ricevimento: 40 giorni
Conservare 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)	≈ 0,800	≈ 0,804	110	-	95
COLLO	30,20	3,50	240	240	110
PALLET	384,00	445,00	1200	800	1470

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
4	10	12	120	480