

CHEDDAR MATURE 200G X12

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta pressata metà cotta
- Ingredienti : Latte vaccino pastorizzato (origine: UK), fermenti (latte), sale, colorante : annatto E160b, caglio vegetale.
- Allergeni : latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- Idoneo per i vegetariani e i celiaci
- Origine : Gran-Bretagna
- Bollo sanitario : GB SS 209
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 04069081

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1725 kJ / 416 kcal	34,9g di cui saturi 21,7g	0,1 g Di cui zuccheri 0,1g	25,4g	1,8g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli <1 /g
Staphylococcus aureus < 20/g

Listeria monocitogena in 50g: assenza
Salmonella in 50g: assenza

Enterobatterie < 10/g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO : EAN 13: 5021427905780
DUN 14: 05021427107481

Scadenza minima garantita a ricevimento :60 giorni
Conservare in frigo tra +2°C e +5°C

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,200	0,228	95	95	25
COLLO	2,400	2,970	325	140	140
PALLET	807,00	997,00	1200	800	-

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE :

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
12	20	12	240	2 880