

CHEDDAR IVY'S VINTAGE 1/8 X3

CARATTERISTICHE GENERALI



Formaggio da latte pastorizzato a pasta pressata non cotta.

- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato (origine: UK), sale, fermenti (latte), 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 : a peso
- Nomenclatura doganale : 04069021

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1725 kJ / 416 kcal	34,9g di cui acidi grassi saturi 21,7g	<0,5g di cui zuccheri <0,5g	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: 5021427903601
EAN13 poids: 293389
DUN 14: 95021427108573

Scadenza minima garantita a ricevimento:45 giorni

Conservazione in frigorifero tra 2-8°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	3,200	3,200	160	160	10
COLLO	9,600	-	350	350	140
PALLET	960	-	1200	800	990

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
3	18	5+10 colli	100	300