

EPOISSES AOP GERMAIN COUPE 1KG X2 EPOISSES AOP GERMAIN AL TAGLIO 1KG X2

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta molle da latte pastorizzato. Min. 50% MG/ES
- Ingredienti : Latte intero pastorizzato, sale, fermenti lattici, Marc de Bourgogne (tracce)
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S: 54%
- Stagionatura: 4 settimane min.
- Origine : Francia
- Unità di vendita : chilo
- Nomenclatura doganale : 04069092
- Bollo CE : FR 52.405.001 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1201 kJ / 290 kcal	24g di cui acidi grassi saturi 17g	1g di cui zuccheri 0,3g	17g	1,8g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <100
Staphylococcus aureus: <100

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

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3336660000560
DUN 14: 13336660000567

Scadenza minima garantita a ricevimento: 13 gg
Conservazione in frigorifero tra 0°C e +7°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	1,00	1,093	224	224	75
COLLO	2 (circa)	2,355	466	247	83
PALLET	154,00 (circa)	201,335	1200	800	1063

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
2	7	11	77	154