

CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP NU 60G X12 CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP NUDO 60G X12

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio di capra AOP
- Ingredienti : latte di capra crudo, fermenti lattici, sale, caglio animale.
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S: 45% min.
- Stagionatura: 10 gg min.
- Origine : Francia
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 04069092
- Bollo CE : FR 18.194.050 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

| Energia | Grassi | Carboidrati | Proteine | Sale |
|--------------------|-------------------------------------|---------------------------|----------|------|
| 1311 kJ / 316 kcal | 26g di cui acidi grassi saturi: 19g | 1,5g di cui zuccheri 1,3g | 19g | 1,6g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <10 000
Salmonella: assenza in 25g

Listeria monocitogena: assenza in 25 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3184670010013
DUN 14: 13184670010010

Scadenza minima garantita a ricevimento: 20 gg
Conservazione in frigorifero tra 0°C e +6°C

PESO/DIMENSIONI:

| | Peso netto (kg) | Peso lordo (kg) | Dimensioni (mm) | | |
|----------------|-----------------|-----------------|----------------------|-----------|---------|
| | | | Lunghezza / Diametro | Larghezza | Altezza |
| PRODOTTO (U.V) | 0,060 | 0,061 | 40 | 40 | 40 |
| COLLO | 0,720 | 0,827 | 385 | 165 | 50 |
| PALLET | - | 181,265 | 1200 | 800 | 1000 |

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

| Numero UVC / colli | Numero colli / strati | Numero strati / pallet | Numero colli / pallet | Numero UVC / pallet |
|--------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 12 | 12 | 16 | 192 | 2304 |