

BLEU DE PAYS GÉNÉRIQUE 2,5KG X2 BLEU DE PAYS GENERICO 2,5KG X2

CARATTERISTICHE GENERALI



- Denominazione legale: Formaggio a pasta erborinata
- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato (Origine: Francia), panna pastorizzata (Origine Francia), sale, enzima coagulante, fermenti lattici.
- Allergeni: Latte e prodotti a base di latte di (cui lattosio e proteine del latte), Glutine: Penicillium: nelle condizioni d'uso raccomandate, cioè semina massima di 1 dose / 1000L di latte, il contenuto di glutine residuo nel prodotto finito non supera 20 ppm (Reg. CE 41/2009)
- Senza OGM
- M.G.S.S.: 55% min
- Stagionatura minima: 50gg
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR15.196.001CE
- Unità di vendita : Kg
- Nomenclatura doganale : 04064090

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1627 kJ / 393 kcal	35g di cui acidi grassi saturi 25g	1,5g di cui zuccheri 0,5g	18g	2,2g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3274012773123
EAN7 peso: 2906312
DUN 14: 93492845172026

Scadenza minima garantita a ricevimento: 40 gg
Conservare a +8°C massimo

PESO/DIMENSIONI :

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	2,500	2,508	210	-	100
COLLO	5,000	5,244	393	196	128
PALLET	500,00	544,00	1200	800	1430

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE :

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
2	10	10	100	200

27/01/2022