

CRÉMOR EMBALLÉ 2KG X2 CREMOR INCARTATO 2KG X2

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta molle
- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato (Francia), sale, enzimi coagulanti, fermenti lattici.
- Allergeni: Latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- Senza OGM
- Stagionatura : da 8 a 11gg minimo
- M.G.S.S.: 50% min.
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 15.196.001 CE
- Unità di vendita : A PESO
- Nomenclatura doganale : 04069092

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

| Energia | Grassi | Carboidrati | Fibre | Proteine | Sale |
|--------------------|-----------------------|---------------------------|-------|----------|------|
| 1348 kJ / 325 kcal | 27g di cui saturi 19g | 1,5g di cui zuccheri 0,5g | <0,5g | 19g | 1,3g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: m=100; M=1000
Staphylococcus coagulase+ : m=100 ;M=1000

Listeria monocitogena: assenza in 25g
Salmonella : N/A

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN13: 3153400957898
EAN13 peso: 2995789
DUN 14: 93153403061038

Scadenza minima garantita a ricevimento: 35 giorni
Conservazione: massimo +8°C

PESO/DIMENSIONI:

| | Peso netto (kg) | Peso lordo (kg) | Dimensioni (mm) | | |
|-----------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------|---------|
| | | | Lunghezza | Larghezza | Altezza |
| PRODOTTO (U.V) | 2,150 | 2,161 | 200 | - | 65 |
| COLLO | 4,300 | 4,488 | 225 | 450 | 70 |
| PALLET | 541,80 | 585,00 | 1200 | 800 | 1410 |

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZION :

| Numero UVC / colli | Numero colli / strati | Numero strati / pallet | Numero colli / pallet | Numero UVC / pallet |
|--------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------------------|
| 2 | 7 | 18 | 126 | 252 |