

# CREMELLA (VALLÉE) EMBALLÉE 2KG X2 CREMELLA (VALLEE) INCARTATA 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
- M.G.S.S.: 50% min.
- Stagionatura : da 8 a 11gg minimo
- 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	Proteine	Sale
1348 kJ / 325 kcal	27g di cui acidi grassi saturi 19g	1,5g di cui zuccheri 0,5g	19g	1,3g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

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

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

**PRODOTTO:** EAN 13: 3492840958738  
EAN13 peso: 2995873  
DUN 14: 93492843062039

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

### PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
<b>PRODOTTO (U.V)</b>	2,270	2,290	190	-	65
<b>COLLO</b>	4,540	4,770	242	382	90
<b>PALLET</b>	681,00	736,00	1200	800	1500

### CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
2	10	15	150	300