

PRODOTTO



ENROBE DE CHEVRE RAISINS BLONDS 80GX6

Denominazione legale: Formaggio di capra da latte intero pastorizzato.

Descrizione del prodotto: Formaggio di capra da latte intero pastorizzato.
Formaggio ricoperto da un rivestimento di uvetta bionda.

Caratteristiche organolettiche: Formaggio cremoso. Gusto tipico di capra e di uvetta.

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	CHEVCERB6
Origine del latte:	Francia	Nomenclatura Doganale:	04061080
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	FR 24 451 001 CE
Tipo di latte:	Capra	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	7gg	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	27gg	Conservazione	Tra 2 e 8 °C
Scadenza dopo l'appertura :	/	Conservazione dopo l'appertura:	

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine
1- Formaggio di capra	70	Francia
2- Uvetta (uvetta bionda, agente di rivestimento: olio vegetale non idrogenato di girasole, antiossidante: <u>anidride solforosa</u>)	30	
3- Conservante: sorbato di potassio		

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1169 KJ	Carboidrati	24,6g
	280 kCal	Di cui zuccheri	19,7 g
Grassi:	15,1 g	Proteine	10,5 g
Di cui grassi saturi	10,4 g	Sale	1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Enterobatteriacee	UFC/g
Salmonella	Assenza in 25g	E.coli	<100 UFC/g
Staphylococcus coag +	< 10 UFC/g	Muffa e lieviti	UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco	40%	M.G.S.S	45 % min
-		Prodotto confezionato in atmosfera protettiva	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	0,08	0,08		54	38	3417881120913	
Collo	0,48	0,551	238	197	58	13417881120910	
Pallet	230	289	1200	800	1540		
UVC/colli		6	Colli/strati		20	Strati/palet	24
UVC/pallet		2880	Colli /palet		480		

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	NO	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazione	NO
Adatto per celiaci	NO	AOP/IGP	/
Crosta edibile	N/A		

	Presenza volontaria nel prodotto	Possibilità di contaminazione incrociata	Allergene presente nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte	x		x
Frutta a guscio		x	x
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/litro in termine di SO2	x		x
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3
Tipologia di imballaggio	Vaschetta	Film	cartone
Codifica	PAP 22	7	PAP 20
Indicazioni per la raccolta	Carta	Plastica	Carta
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune			