

PRODOTTO



ROQUEFORT AOP COULET 1/2 PAIN 1,4kg

Denominazione legale: Formaggio a pasta erborinata da latte crudo di pecora

Descrizione del prodotto: Formaggio a pasta erborinata da latte crudo di pecora DOP

Caratteristiche organolettiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	COU118
Origine del latte:	Francia	Nomenclatura Doganale:	04064010
Trattamento del latte:	Crudo	Bollo CE	FR 12 203 060 CE
Tipo di latte:	Pecora	Unità di fatturazione	Chilo
Stagionatura minima:	75gg	Peso fisso	No

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	45gg	Conservazione	+2°C / +6°C
Scadenza dopo l'appertura :		Conservazione dopo l'appertura:	

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine
Latte crudo di pecora	/	
Sale	/	
Caglio animale	/	
Fermenti lattici	/	
<i>Penicillium roqueforti</i>		

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1507 kJ	Carboidrati	0g
	364 kcal	Di cui zuccheri	0g
Grassi:	32g	Proteine	19g
Di cui grassi saturi	23g	Sale	3,2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Enterobatteriaceae	UFC/g
Salmonella	Assenza in 25g	E.coli	UFC/g
Staphylococchi	< 10 ⁵ UFC/g	Muffa e lieviti	UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco	55%	M.G.S.S	52% min
-		-	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN
Prodotto	1,4	1,4	200	100	100	3151380001181/2997018
Collo	5,4	5,75	390	210	125	93151380001184
Pallet	486	542	1200	800	1280	
UVC/colli	4	Colli/strati	10	Strati/pallet	9	
UVC/pallet	360	Colli /pallet	90			

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	No	OGM	No
Adatto ai vegani	No	Ionizzazione	No
Adatto per celiaci	/	AOP/IGP	AOP
Crosta edibile	Si		

	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	x
Frutta a guscio			
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 SO ₂			
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3	Imballaggio 4
Tipologia di imballaggio	Film	Foglio alluminio	Carta assorbente	Cartone
Codifica	Other 7	ALU 41	Other 7	PAP 20
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Metallo	Indifferenziato	Carta

Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune