

PRODOTTO

ROQUEFORT AOP COULET 1/8 BTE BOIS 300g



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

Descrizione del prodotto: Formaggio al latte crudo di pecora DOP

Caratteristiche organolettiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	COU970208
Origine del latte:	Francia zona del capitolato	Nomenclatura Doganale:	04064010
Trattamento del latte:	Crudo	Bollo CE	FR 12 203 036 CE
Tipo di latte:	Pecora	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:		Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

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

INGREDIENTI

INGREDIENTI	
<u>Latte</u> crudo di pecora , sale, caglio, fermenti lattici, Pénicillium roqueforti	

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 coagulase+	< 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	0,3		178	126	65	3151389702089	
Collo	2,4	3,1	276	252	146	13151389702086	
Pallet	172,8	248	1200	800	1030		
UVC/colli	8	Colli/strati			12	Strati/palet	6
UVC/pallet	576	Colli /palet			72		

GARANZIE E ALLERGENI

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

	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			
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			
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	Aluminio	Foglio	Scatola
Codifica	7	ALU 41	7	FOR 50
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Metallo	Indifferenziato	Legno
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune				