

PONT L'ÉVÊQUE AOP AFFINEUR 400G X6 **PONT L'EVEQUE AOP STAGIONATORE 400G X6**

CARATTERISTICHE GENERALI



- Pont l'Évêque AOP
- Formaggio a pasta molle crosta mista
- Ingredienti : latte vaccino termizzato, sale, fermenti lattici e di stagionatura, caglio.
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S: 45%
- Origine : Francia
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 04069092
- Bollo CE : FR 14.371.001 CE

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1236 kJ / 298 kcal	23g di cui acidi grassi saturi 15g	<0,5g di cui zuccheri <0,5g	22g	1,6g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: <100 m=100 et M=1000 n=5 c=2
(ricerca enterotossine staph. > 10⁵)

Staphylococcus aureus: <100 m=100 et M=1000 n=5 c=2

Listeria monocitogena: assenza in 25g

Salmonella: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3252950006435
DUN 14: 13252950006432

Scadenza minima garantita a ricevimento: 23 gg
Da conservare in frigo tra +4°C e +8°C.

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,400	0,426	116	116	40
COLLO	2,4	2,57	380	260	50
PALLET	370	395	1200	800	1600

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
6	8	18	144	864