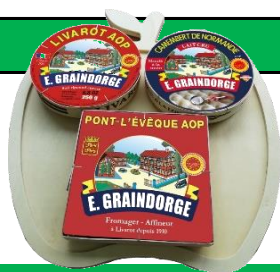


PRODOTTO



TRIO POMME 3 FROMAGES AOP 860g x 4

Denominazione legale:

Descrizione del prodotto: Plateau da 3 formaggi DOP: Livarot AOP, Pont l'Évêque AOP, Camembert di Normandia AOP

Caratteristiche organolettiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	FRANCIA	Codice articolo:	GRA712106IT
Origine del latte:	FRANCIA	Nomenclatura Doganale:	04069092
Trattamento del latte:	Pastorizzato/ Crudo	Bollo CE	FR 14 371 001 CE
Tipo di latte:	Vaccino	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	/	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	22gg	Conservazione	Tra +4°C e 8°C
---------------------------------	------	---------------	----------------

INGREDIENTI

Ingredienti	
Camembert AOP 250g	Latte vaccino crudo, sale, fermenti lattici, caglio animale.
Pont l'Eveque AOP 360g	Latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio animale
Livarot AOP 250g	Latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio animale, colorante della crosta: E 160b(ii)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Prodotto	Petit Livarot	Pont l'Évêque	Camembert
Energia	1222 KJ	1236 kJ	1120 kJ
	294 kCal	298 kcal	270 kcal
Grassi:	22g	23g	20g
Di cui grassi saturi	14g	15g	13 g
Carboidrati	< 0,5g	<0,5g	< 0,5g
Di cui zuccheri	< 0,5g	<0,5g	< 0,5g
Proteine	24g	22g	22g
Sale	1,6g	1,6g	1,8g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Produit	Livarot	Pont l'Évêque	Camembert
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Assenza in 25g	Assenza in 25g
Salmonella	/	/	Assenza in 25g
Staphylococchi coag +	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g	< 100 000 UFC/g
E.coli	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g	
E. Coli STEC			Assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN
Prodotto	0,86	0,946	310	270	55	3252950010111
Collo	3,44	3,784	730	285	140	532529500101126
Pallet	114	129	1200	800	1600	
UVC/colli	4	Colli/strati	3	Strati/pallet	10	
UVC/pallet	120	Colli /pallet				

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	/	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazione	NO
Adatto per celiaci	/		
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
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
Tipologia di imballaggio	Base	Film	Cartone
Codifica	FOR 50	HDPE 2	PAP 21
Indicazioni per la raccolta	Legno	Plastica	Carta
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune			