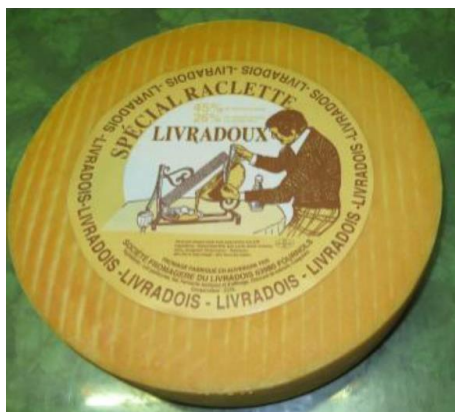


RACLETTE PASTEURISÉE MEULE 6KG X1 RACLETTE PASTORIZZATA FORMA 6KG

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio al latte vaccino pastorizzato a pasta pressata non cotta salata in salamoia.
- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici e di stagionatura, cloruro di calcio, coagulante, trattato in superficie con conservate E235.
- Origine del latte : Francia
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Senza OGM
- M.G.S.S: 45% min.
- Stagionatura: 8 settimane
- Origine : Francia
- Unità di vendita : chilo
- Nomenclatura doganale : 04069092
- Bollo CE : FR 63.162.001 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1440 kJ / 350 kcal	28g di cui acidi grassi saturi: 20g	<1g di cui zuccheri 0	22g	1,7g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocitogena: assenza in 25 g

Salmonella: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3376967016543

DUN 14: 93376967016546

Scadenza minima garantita a ricevimento: 45 gg

Conservazione in frigorifero tra +2°C e +8°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	6,500	6,504	330	330	60-70
COLLO	6,500	6,835	380	365	90
PALLET	474,50	517,12	1200	800	1230

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
1	6	12	72	72