

PRODOTTO



BILLES APERITIVES MIX1 90g

Denominazione legale: Formaggio fresco a pasta molle arricchito con panna

Descrizione del prodotto: Biglie di formaggio aromatizzate messicano, scalogno/cipolla/erba cipollina, pomodoro/basilico, cipolla affumicata)

Caratteristiche organolettiche: 12 biglie di formaggio ricoperte di varie spezie, pasta cremosa e morbida, sapori equilibrati.

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	DELINBILMIX1
Origine del latte:	Francia	Nomenclatura Doganale:	04061080
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	FR 21 464 001 CE
Tipo di latte:	Vaccino	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	N/A	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	30gg	Conservazione	Tra +2°C / +7°C
		Conservazione dopo l'apertura:	Tra +2°C / +7°C

INGREDIENTI

Ingredienti	
<u>Latte</u> (origine Francia), panna (<u>latte</u> (origine Francia)), sale, caglio, fermenti lattici. Aromatizzazioni: Messicano 2% (pangrattato di farina di <u>grano</u>, acqua, sale, lievito), peperoni verdi e rossi, cipolla, aglio, pomodoro, paprika, erbe di Provenza (rosmarino, timo, basilico, maggiorana), carvi, finocchio, pepe nero, peperoncino colorante E160C) - Scalogno/Cipolla/Erba cipollina 2% (Scalogno, Cipolla, Erba Cipollina) - Pomodoro /Basilico 2% (pomodoro di cui pomodoro fritto (olio di oliva), basilico, olio di oliva) - Cipolla affumicata 2% (cipolla, aroma affumicata). Tracce eventuali di <u>senape</u> e <u>solfiti</u>.	

DICHIAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1405 kJ	Carboidrati	3g
	338 kcal	Di cui zuccheri	0g
Grassi:	25g	Proteine	8g
Di cui grassi saturi	16g	Sale	1,1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli	< 10 UFC/g
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g
Salmonella	Assenza in 25g
Staphilococchi coag. + a 37°C	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

M.G.S.S	55 % min
Prodotto confezionato in atmosfera protettiva	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	0,09	0,103	125	125	23	3294890003006	
Collo	1,08	1,4	390	260	72	13294890003003	
Pallet	145,8		1200	800			
UVC/colli		12	Colli/strati		9	Strati/pallet	15
UVC/pallet		1620	Colli /pallet		135		

GARANZIE E ALLERGENI

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

	Presenza volontaria nel prodotto	Possibilità di contaminazione incrociata	Allergene presente nel sito di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x		x
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		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/litro in termine di SO2		x	
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	Vaschetta	Film	Cartone
Codifica	PET1	PP5	PAP 20
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Plastica	Carta
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune			