

PRODOTTO	TAPAS FLORA (MEDITERRANEO, IBÉRICO SEMI, CABRA SEMI) 90G X10
	<u>Descrizione legale:</u> Formaggio Ibérico semistagionato, Formaggio di pecora mediterraneo, Formaggio di capra semistagionato <u>Descrizione del prodotto:</u> Vassoio assortito di formaggi spagnoli, contenente varietà di pecora con pomodoro e origano, formaggio iberico semistagionato e formaggio caprino semistagionato.

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Spagna	Codice articolo:	ALIM556304
Origine del latte:	Spagna	Nomenclatura Doganale:	04069089
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	ES 15.06990/CR CE
Tipo di latte:	Vaccino, capra e pecora	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	*vedere pag.2	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	45 gg	Conservazione	Tra +2°C / +8°C
---------------------------------	-------	---------------	-----------------

INGREDIENTI

Formaggio di pecora mediterráneo: Latte di pecora pastorizzato, sale, pomodoro granulato (0,2%), stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, origano (0,01%), timo (0,005%), fermenti e conservanti: lisozima (contiene uova). Formaggio Ibérico semi stagionato: Latte vaccino pastorizzato (max 50%), latte di pecora (min 15% e latte di capra (min 15%), sale, stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, fermenti, conservanti: lisozima (contiene uova). Crosta: colorante (E-172). Formaggio di capra semi stagionato: Latte di capra pastorizzato, sale, stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, fermenti. Crosta: colorante (E-150a e E-160b(ii))

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Prodotto	Mediterráneo	Ibérico semistagion	Capra semi stagionato
Energia	1699 KJ 410 kCal	1516 kJ 366 kcal	1694 kJ 409 kcal
Grassi:	35 g	30 g	35 g
Di cui grassi saturi	25 g	20 g	25 g
Carboidrati	0,7 g	1,0g	2,9 g
Di cui zuccheri	0,5 g	0,50 g	0,90 g
Proteine	23,0 g	23 g	21 g
Sale	2,4 g	2,1 g	1,7 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Produit	Mediterráneo	Ibérico semicured	Goat semicured
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Assenza in 25g	Assenza in 25g
Salmonella	Assenza in 25g	Assenza in 25g	Assenza in 25g
Staphylococchi aureus	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g
E.coli	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g	< 1000 UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Prodotto	Mediterráneo	Ibérico semicured	Goat semicured
Estratto secco	60-70%	> 55%	55-75%
M.G.S.S	50-60%	46-55%	42-58%
pH	5,24	4,8-5,5	4,8-5,5

GARANZIE E ALLERGENI

OGM	No	DOP/IGP	No
Ionizzazione	No	Crosta edibile	No

	Presenza volontaria nel prodotto	Possibilità di contaminazione	Allergene presente nel sito di produzione
Uova e prodotti a base di uova	X		X
Latte e prodotti a base di latte	X		X

* **Stagionatura:** Mediterraneo (minimo 105 giorni), Ibérico semicured (minimo 35 giorni) e Goat semicured (minimo 35 giorni)

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN
Prodotto	0,09		150	128	21	8436529777796
Collo	0,9	1,125	240	175	155	18436529777793
Pallet	162	222,5	1200	800	1550	
UVC/colli	10		Colli/strati	18	Strati/pallet	10
UVC/pallet	1800		Colli /pallet	180		

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3
Tipologia di imballaggio	Film	Cartone	
Codifica	7	PAP 20	
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Carta	

Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva