

BRESSE BLEU SPECIAL GASTRONOMIE 500G X10 BRESSE BLEU SPECIALE GASTRONOMIA 500G X10

CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio da latte vaccino a pasta erborinata
- Ingredienti : Latte vaccino pastorizzato (Origine Francia), panna (Origine Francia), sale, fermenti.
- Naturalmente senza lattosio
- Allergeni: Latte e derivati (di cui lattosio e fermenti lattici)
- Prodotto non sottoposto ad etichettatura OGM ai sensi dei reg. CE 1829/2003 e 1830/2003
- Origine : Francia
- Unità di vendita : cad
- Nomenclatura doganale : 0406409000
- Bollo CE : FR 01.405.002 CE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1416 kJ / 342 kcal	30,0g di cui acidi grassi saturi 21,0g	1,0g di cui zuccheri 0,5g	17,0g	1,60g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: 1000 ufc / g
Staphylococcus coagulase +: 1000 ufc / g

Listeria monocitogena: assenza in 25 g
Salmonella: assenza in 25g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3175331005004
DUN 14: 13175331005001

Scadenza minima garantita a ricevimento: 16gg
Conservazione in frigorifero tra +4°C e +6°C

PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza / Diametro	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	0,500	0,517	110		50
COLLO	5,000	5,372	295	264	150
PALLET	550,000	616,256	1200	800	1650

CONFEZIONAMENTO / PALETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
10	11	10	110	1100

05/05/2021