

PRODOTTO

DUO GOURMAND ST MARCELLIN et ST FELICIEN 230g

Denominazione legale:Descrizione del prodotto: Duo di formaggi vaccini St Marcellin IGP & St FélicienCaratteristiche organolettiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Francia	Codice articolo:	ETOILE174993
Origine del latte:	Francia	Nomenclatura Doganale:	0406909300
Trattamento del latte:	Termizzato	Bollo CE	FR 38 500 001 CE
Tipo di latte:	Vaccino	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	St Félicien 8gg; St Marcellin 10g	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	22gg	Conservazione	+0°/+8°C
Scadenza doppio l'appertura :		Conservazione doppio l'appertura:	

INGREDIENTI

INGREDIENTI

St Marcellin IGP: latte vaccino termizzato (98,63%), sale, caglio animale, fermenti lattici.St Félicien: latte vaccino termizzato (93,63%) (Origine Francia) , panna pastorizzata (Origine Francia), sale, caglio animale, fermenti lattici.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

	St Marcellin	St Félicien		St Marcellin	St Félicien
Energia	1160 KJ	1232 KJ	Carboidrati	2,2gg	1,7g
	280 kcal	298 kcal	Di cui zuccheri	1,4g	1g
Grassi:	23g	27g	Proteine	16g	12g
Di cui grassi saturi	16g	19g	Sale	1,3g	1,3g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Enterobatteriaceae	UFC/g
Salmonella	Assenza in 25g	E.coli	< 1000 UFC/g
Staphylococchi coagulase +	< 1000 UFC/g	Muffa e lieviti	UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

	St Marcellin	St Félicien		St Marcellin	St Félicien
Estratto secco	40%	35%	M.G.S.S	40% min	50% min.
Prodotto sottoposto ad essiccazione			-		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN
Prodotto	0,23	0,255	195	110	38	3760112651497
Collo	1,38	1,622	252	200	115	13760112651494
Pallet	124,4	166	1200	800	840	
UVC/colli	6	Colli/strati		15	Strati/palet	6
UVC/pallet	540	Colli /palet		90		

GARANZIE E ALLERGENI

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

	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	Blister	Cartoncino	Cartone
Codifica	7	PAP 21	PAP 20
Indicazioni per la raccolta	Plastica	Carta	Carta
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune			