

PRODOTTO	FONDUTA CHEDDAR BLACK BOMBER WELSH RARBIT 150G X9
	<u>Denominazione legale:</u> Black Bomber® Welsh Rarebit Cheese Bake <u>Descrizione del prodotto:</u> Fonduta a base di formaggio cheddar Black Bomber extra stagionato con senape, birra artigianale e una spruzzata di salsa Worcester. Una ricca miscela di Black Bomber® Extra Mature Cheddar, birra artigianale, senape all'antica e salsa Worcester. <u>Caratteristiche organolettiche:</u> Forti sapori di formaggio con note di vino bianco in evidenza.

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	Regno Unito	Codice articolo:	SNOWBBW
Origine del latte:	Regno Unito	Nomenclatura Doganale:	04069021
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	GB WD 014
Tipo di latte:	Vaccino	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	N.A	Peso fisso	Si

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza minima garantita al cliente	45 gg	Conservazione	Tra +2°C e + 5°C
Scadenza dopo l'apertura	N.A	Conservazione dopo l'apertura:	Tra +2°C e + 5°C

INGREDIENTI

Formaggio Cheddar extra stagionato (latte) (53%), formaggio a pasta molle intero [latte vaccino pastorizzato, farina di mais, sale], acqua, birra chiara 7% [contiene orzo maltato e grano], senape integrale 4% [acqua, semi di senape, aceto di vino bianco, sale marino, cannella, pimento], amido di riso, succo di limone, salsa Worcestershire, [acqua, aceto di vino, melassa di canna, pasta di tamarindo, sale, cipolla in polvere, polvere di cayenna, aglio in polvere, chiodi di garofano in polvere].

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1215 KJ	Carboidrati	4,0 g
	293 kCal	Di cui zuccheri	1,5 g
Grassi:	24,6 g	Proteine	13,5 g
Di cui grassi saturi	16 g	Sale	1,22 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria spp	Assenza in 25g	E.coli	< 10 UFC/g
Enterobatteriacea	< 100 UFC/g	Muffa e lieviti	< 100 UFC/g
Staphylococchi aureus	< 20 UFC/g		

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	0,15	0,345	112	115	35	5061033170875	
Collo	1,35	3,193	120	340	120	15061033170872	
Pallet	226,8	561,424	1200	800			
UVC/colli		9	Colli/strati		21	Strati/pallet	8
UVC/pallet		1512	Colli /pallet		168	Date de création: 03/07/202	

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	SI	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazione	NO
Adatto per celiaci	N.A	DOP/IGP	NO
Crosta edibile	N.A		

ALLERGENI*

	Presenza volontaria	Absence	Tracce / contaminazione incrociata
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte	X		
Frutta a guscio		X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/litro in termine di SO ₂		X	
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

*In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

INFORMAZIONI SMALTIMENTO

	Imballaggio 1	Imballaggio 2	Imballaggio 3	Imballaggio 4	
Tipologia di imballaggio	VASO IN CERAMICA	CONFEZIONE	FILM	CARTONE	
Codifica	CERAMICA	PAP 21	LDPE 4	PAP 20	
Indicazioni per la raccolta	Da riutilizzare / indifferenziato se	CARTA	PLASTICA	CARTA	
Per conferma, consulta il regolamento del tuo comune					

CONDIZIONI SPECIALI

- È responsabilità dell'acquirente informarsi sui requisiti in vigore nel Paese in cui il prodotto viene commercializzato, in particolare in termini di autorizzazione, criteri sanitari, etichettatura e smistamento.
- È responsabilità dell'acquirente verificare la compatibilità del prodotto dichiarato con l'uso che intende farne.
- Se non riceviamo una risposta da parte vostra entro una settimana dal ricevimento di questa scheda tecnica, considereremo che l'avete accettata tacitamente.**

Validazione del cliente	Firma e timbro	Data