Date de création de FT: 12/07/2024
Dernière modification: 03/09/2026
v3.0

PRODOTTO	MANCHEGO DOP VIEJO CUÑA CARMEN 3KG X2



Denominazione legale: Formaggio a pasta pressata non cotta, prodotto con latte pastorizzato di pecora Manchega e stagionatura minima di 180 gg
Descrizione del prodotto: Formaggio Manchego fatto con latte pastorizzato di pecore Manchega nella Mancha
Caratteristiche organolettiche: Aroma intenso, consistenza poco friabile, sapore di media intensità e retrogusto di media persistenza.

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	SPAGNA	Codice articolo:	7204
Origine del latte:	SPAGNA	Nomenclatura Doganale:	04069089
Trattamento del latte:	PASTORIZZATO	Bollo CE	ES 1506990/CR CE
Tipo di latte:	PECORA	Unità di fatturazione	Chilo
Stagionatura minima:	180 GG	Peso fisso	No

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza minima garantita al cliente	60 gg	Conservazione	Tra +2°C / +8°C
Scadenza dopo l'apertura	N.A	Conservazione dopo l'apertura:	Tra +2°C / +8°C

INGREDIENTI

Latte di pecora manchega pastorizzato (Origine: Spagna), sale, stabilizzanti: cloruro di calcio, caglio, fermenti e conservanti: lisozima (contiene uova), colorante di crosta: E150, E160b(ii).
Crosta non edibile.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1860 KJ	Carboidrati	< 0,5 g
	450 kCal	Di cui zuccheri	< 0,5 g
Grassi:	40 g	Proteine	23,5 g
Di cui grassi saturi	28,5 g	Sale	1,91 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	E. coli	< 1000 UFC/g
Salmonella spp	Assenza in 25g	Lieviti e Muffe	< 100 UFC/g
Staphylococchi coag+	<100 UFC/g		

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco	60 - 75 %	M.G.S.S	52 - 65 %
Prodotto sottoposto ad essiccazione		-	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	3	3,1	190	190	105	2706642+peso	
Collo	6	6,24	415	215	125	98437010728207	
Pallet	480	519,2	1200	800	1770		
UVC/colli		2	Colli/strati		10	Strati/pallet	8
UVC/pallet		160	Colli /pallet		80		

8 impasse cricket, PAE des grandes vignes 74330 LA BALME DE SILLINGY
Tel +33 450 095 400 E-mail: info@disalp.com

Date de création de FT: 12/07/2024
Dernière modification: 03/09/2026
v3.0

GARANZIE E ALLERGENI

Adatto ai vegetariani	SI	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazion	NO
Adatto per celiaci	SI	DOP/IGP	SI
Crosta edibile	NO		

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 SO2		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	Imballaggio 5	
Tipologia di imballagio	Film	INCARTO	CARTONE			
Codifica	7	PAP 20	PAP 20			
Indicazioni per la raccolta	PLASTICA	CARTA	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.**

8 impasse cricket, PAE des grandes vignes 74330 LA BALME DE SILLINGY
Tel +33 450 095 400 E-mail: info@disalp.com