Date de création de FT: 12/07/2024
Dernière modification: 06/10/2026
v3.0

PRODOTTO	MANCHEGO DOP VIEJO CUÑA CARMEN 150G X10



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:	7336
Origine del latte:	SPAGNA	Nomenclatura Doganale:	04069089
Trattamento del latte:	PASTORIZZATO	Bollo CE	ES.1506990/CR UE
Tipo di latte:	PECORA	Unità di fatturazione	Cad
Stagionatura minima:	180 GG	Peso fisso	Si

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).
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		Prodotto sottovuoto	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	0,15	0,155	95	95	30	8436559634908	
Collo	1,5	1,69	298	198	145	18436559634905	
Pallet	297	354,62	1200	800	1745		
UVC/colli		10	Colli/strati		18	Strati/pallet	11
UVC/pallet		1980	Colli /pallet		198		

GARANZIE E ALLERGENI

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: 06/10/2026
v3.0

Adatto ai vegetariani	NO	OGM	NO
Adatto ai vegani	NO	Ionizzazion	NO
Adatto per celiaci	N.A	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	CARTONE				
Codifica	7	PAP 20				
Indicazioni per la raccolta	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.**

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