

Scheda tecnica prodotto



BLD FETTE 1 kg F.FUSO 35%

Codice: A235901 - Ultima modifica: 21/10/2021 11:01

DESCRIZIONE

formaggio fuso a fette avvolte una per una

INGREDIENTI

formaggio, siero di **latte** concentrato, acqua, **burro**, proteine del **latte**, siero di **latte** in polvere, sale di fusione: citratato di sodio, sale, correttore di acidità: acido citrico.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno:superficie liscia

Aspetto interno:fette uniformi, colore bianco fino avorio

Consistenza:elastica, morbida

Sapore/Odore:delicato, odore di formaggio fuso

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	standard	min./max.
<i>umidità:</i>	53,5 %	± 3,5
<i>grasso:</i>	18 %	± 3
<i>grasso s.s.:</i>	≥ 35%	
<i>pH:</i>	5,8	± 0,3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

		standard
carica batterica totale:	ufc/g	< 50.000
coliformi totali:	ufc/g	< 10
staphylococcus aureus:	ufc/g	< 10
lieviti / muffe:	ufc/g	< 10
salmonelle:	ufc/g	assente/25g
listeria monocytogenes:		assente/25g
escherichia coli:	ufc/g	< 10

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1069 kJ (257 kcal)
Grassi	18,5 g
di cui acidi grassi saturi	12,6 g
Carboidrati	7,2 g
di cui zuccheri	7,2 g
Proteine	15,4 g
Sale	2,6 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso fisso

CONFEZIONE

film

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**GTIN
Confezione**



8020537023596

**GTIN
Cartoni**



8020537223590

**GTIN
Pallet**



**GTIN
GS1-128**



08020537223590

Contenuto:

**Peso
Cartoni**



8,00 Kg (netto)
8,50 Kg (lordo)

**Contenuto
Cartoni**



8 Pz

**Contenuto
Pallet**



60 Cartoni

**Peso
Pallet**



480 Kg (netto)
530 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



6 Strati

**Cartoni
strato**



10 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 107,00 cm

Cartoni



39,00 x 21,00 x 15,50 cm

Confezione



19,50 x 9,50 x 6,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura mass. +8°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 90 giorni

ALIQUOTA IVA

IVA: 4 %

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

