SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Codice:

5694

Descrizione:

EMMENTAL FRANCESE"PAYSON BRETON"1,8 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA	EMMENTAL FRANCESE"PAYSON BRETON"1,8 KG
ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio emmental francese
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Latte : Francia
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, coagulante di origine microbica
ALLERGENI	Contiene: latte e derivati del latte
TRATTAMENTO TERMICO	Pastorizzazione
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Massa grassa sul secco: 45% Massa grassa sul prodotto finito: 29% Umidità: 40% Estratto secco: 60%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	E.coli: < 10 ufc/g - tolleranza < 100 ufc/g Staphylococcus coag +: < 100 ufc/g - tolleranza <1.000 cfu/g L.monocytogenes: assente in 25 g - tolleranza < 100 ufc/g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: formaggio a pasta pressata cotta,leggermente occhiato,pasta di colore giallo Consistenza/Gusto: consistenza sotenuta,gusto generoso, leggermente fruttato
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1566 kJ / 377 kcal Grassi: 29 g di cui saturi: 19,5 g Carboidrati: 2 g di cui zuccheri: 2 g Proteine: 27,0 g Sale: 0,7 g
CONSERVAZIONE	+4/+8°C
TMC (DURABILITÀ)	120 gg
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio 1,800 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 8 pz
CARTONI PER PALLET	n. 40 cartoni

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 5
DIMENSIONE DEL CARTONE	403 x 298 x 207 mm
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	F 29.179.090. CEE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	3412290023107
CODICE A BARRE CARTONE	93412290623102
NOMENCLATURA COMBINATA	04069013
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Traon Bihan - ZI Even - 29260 PLOUDANIEL - France Prodotto da Laita Italia
DATA CONFERMA SCHEDA	30/12/2024