

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 sostenuta,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

+4/+8°C

CONSERVAZIONE

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

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