

Scheda tecnica prodotto



BLD ILA MAXI 5 kg ca. PASTA FILATA

Codice: A083000 - Ultima modifica: 19/03/2020 09:35

DESCRIZIONE

formaggio a pasta filata da tavola

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: crosta sottile e liscia

Aspetto interno: omogeneo, possibile piccola occhiatura, colore bianco-avorio

Consistenza: compatta ed elastica

Sapore/Odore: dolce, cremoso, aromatico

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

materia secca:	52 – 57%
umidità:	43 – 48%
grasso:	25,1 %
grasso s.s.:	43 – 47%
NaCl:	1,2 – 1,8 %
pH:	5,0 – 5,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	standard - max
Enterobacteriaceae:	< 1.000 cfu/g
E.coli:	< 100 cfu/g - max. < 1.000 cfu/g
Muffe:	< 100 cfu/g

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1371 kJ / 330 kcal
Grassi	25,1 g
di cui acidi grassi saturi	16,9 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	25,4 g
Sale	1,5 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso variabile

CONFEZIONE

in film sottovuoto

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**EAN peso
Confezione**



2808300000000

**GTIN
Cartoni**



8020537830026

**GTIN
Pallet**



8020537830095

**GTIN
GS1-128**



98020537830029

Contenuto:

**Peso
Cartoni**



10,00 Kg (netto)
10,29 Kg (lordo)

**Contenuto
Cartoni**



2 Pz

**Contenuto
Pallet**



54 Cartoni

**Peso
Pallet**



540 Kg (netto)
575 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



9 Strati

**Cartoni
strato**



6 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 121,00 cm

Cartoni



48,00 x 25,50 x 11,70 cm

Confezione



46,00 x 11,00 x 11,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +1° / +6°C

SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALiquota IVA

IVA: 4 %

ALLERGENI

Il prodotto contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

