

Scheda tecnica prodotto



BLD ILA MIDI 2 kg ca. PASTA FILATA

Codice: A083200 - Ultima modifica: 18/08/2020 14:45

DESCRIZIONE

formaggio a pasta filata da tavola

INGREDIENTI

latte, sale, caglio, fermenti lattici

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:	24 %
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	1330 kJ / 320 kcal
Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	16,2 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	25,4 g
Sale	1,7 g

UNITA' DI VENDITA

Cartoni a peso variabile

CONFEZIONE

in film sottovuoto

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**EAN peso
Confezione**



2808320000000

**GTIN
Cartoni**



8020537832020

**GTIN
Pallet**



8020537832099

**GTIN
GS1-128**



98020537832023

Contenuto:

**Peso
Cartoni**



8,00 Kg (netto)
8,39 Kg (lordo)

**Contenuto
Cartoni**



4 Pz

**Contenuto
Pallet**



54 Cartoni

**Peso
Pallet**



432 Kg (netto)
473 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



9 Strati

**Cartoni
strato**



6 Cartoni

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 115,00 cm

Cartoni



42,00 x 31,50 x 11,30 cm

Confezione



30,00 x 10,00 x 10,00 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

