

## SCHEDA TECNICA BRIE FRANCESE

CODICE PRODOTTO: BRIFR001

### CARATTERISTICHE GENERALI



- Formaggio a pasta molle, crosta fiorita e bianca
- Ingredienti : latte vaccino pastorizzato (Origine: Francia), sale, enzima coagulante, fermenti lattici
- Allergeni: latte e prodotti a base di latte (inclusi lattosio e proteine del latte)
- Stagionatura: da 9 a 12gg minimo
- Senza OGM
- M.G.S.S.: 60%
- Origine : Francia
- Bollo CE : FR 15.196.001 CE
- Unità di vendita : a peso
- Nomenclatura doganale : 04069084

### VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	Grassi	Carboidrati	Proteine	Sale
1499 kJ / 362 kcal	32g di cui acidi grassi saturi 22g	1g di cui zuccheri 0,5g	17g	1,55g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli: m=100; M=1000  
Staphylococcus coagulase+ /g : m=100 ; M=1000

Listeria monocitogena : assenza in 25 g  
Salmonella : N/A

### INFORMAZIONI LOGISTICHE

PRODOTTO: EAN 13: 3492840741545  
EAN13 peso: 2374154  
DUN 14: 93492843090032

Scadenza minima garantita a ricevimento : 35 giorni  
Conservazione : tra +2°C e +6°C

#### PESO/DIMENSIONI:

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Dimensioni (mm)		
			Lunghezza	Larghezza	Altezza
PRODOTTO (U.V)	1,000	1,013	200	-	35
COLLO	2,000	2,259	235	465	65
PALLET	336,00	400,00	1200	800	1710

#### CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE:

Numero UVC / colli	Numero colli / strati	Numero strati / pallet	Numero colli / pallet	Numero UVC / pallet
2	7	24	168	336