

Scheda tecnica prodotto



BLD PAMIGO CESTINATO T8 6 FF/RETE

Codice: A820004 - Ultima modifica: 02/05/2024 09:42

DESCRIZIONE

formaggio semiduro con contenuto grasso 40% in s.s. Naturalmente senza lattosio*

*contenuto di lattosio <0,10%. Privo di lattosio per naturale processo di produzione - contiene galattosio.

INGREDIENTI

latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, crosta non edibile

Origine del latte: UE

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: crosta strutturata

Aspetto interno: pasta chiusa, colore bianco-giallino

Consistenza: compatta, leggermente friabile

Sapore/Odore: aromatico, piccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	min.	standard	max.
<i>materia secca:</i>	60%	62 %	65%
<i>umidità:</i>	35%	38 %	40%
<i>grasso:</i>	24%	25 %	29%
<i>grasso s.s.:</i>	40%		45%
<i>sale:</i>	2,1g	2,3g	2,9g
<i>pH:</i>	4,9		5,3
<i>proteine:</i>	26%	31%	36%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	standard	max.
enterobacteriaceae:	< 1000/g	10.000/g
E.Coli:	< 100/g	1.000/g
staphylococcus pos. coag.:	< 100/g	
salmonelle:	neg. in 25 g	
listeria monocytogenes:	neg. in 25 g	

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1452 KJ / 349 kcal
Grassi	25 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	31 g
Sale	2,3 g

UNITA' DI VENDITA

Forme a peso variabile

CONFEZIONE

in rete da 6 forme

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**GTIN
Confezione**



**GTIN
Forme**



8020537820423

**GTIN
Pallet**



**GTIN
GS1-128**



98020537820426

Contenuto:

**Peso
Forme**



2,50 Kg (netto)
2,50 Kg (lordo)

**Contenuto
Pallet**



180 Forme

**Peso
Pallet**



450 Kg (netto)
470 Kg (lordo)

**Strati
Pallet**



4 Strati

**Forme
strato**



48 Forme

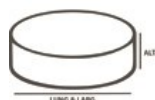
Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



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

Forme



18,50 x 18,50 x 10,00 cm

Confezione



18,50 x 18,50 x 10,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Il TMC dipende dalla modalità di conservazione del prodotto. Qualora il prodotto venisse stagionato, il TMC è a discrezione dello stagionatore.

Il prodotto da noi consegnato conserva le sue caratteristiche intrinseche per 60 giorni dalla data di consegna ad una temperatura di +4° / +12 °C. Dopodichè potrebbero verificarsi modifiche alle caratteristiche del prodotto a causa della progressiva maturazione.

ALIQUOTA IVA

IVA: 4 %

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte.

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

