

SCHEDA TECNICA PRODOTTO LEERDAMER

Caratteristiche merceologiche	
Codice prodotto	LRDOL001
Denominazione prodotto	Leerdammer Forma Original
Marchio	Leerdammer
Peso netto	12,8 Kg
Stabilimento di produzione	Olanda NL Z 0106 EG



Dati tecnici-logistici			
Peso netto confezione di vendita	12,8 Kg Peso Variabile	Tipo di confezione di vendita	Cartone
Peso lordo collo	13,263 Kg ca	Peso netto collo	12,8 Kg ca.
Modalità di confezionamento	/	Sotto imballo (se presente)	/
Tipo di imballo	Cartone	Tipo pallets	EPAL
Dimensione unità logistica in mm (l. - p. - h.)	391 x 396 x 157	Dimensione unità di vendita in mm (l. - p. - h.)	Diametro 365/ H. 120 - 130
Pezzi per collo	1	Numero colli per strato	6
Numero strati per pallet	10	Numero colli per pallet	60
Codice EAN 128 - GS1 (unità logistica - unità di vendita)	(01)98721800080133(20)75(3102)www(15)yymmdd(10)xxxx		
Modalità di conservazione	Tenere al freddo tra +4°C e +8°C	Shelf life minima garantita in consegna	45 gg

Ingredienti e valori nutrizionali medi (per 100g)		
Descrizione prodotto	Valore energetico	1477 KJ / 356 Kcal
Formaggio con i buchi a pasta pressata semicotta, morbida e dolce con occhiatura regolare ottenuto da latte pastorizzato.	Materia grassa	27,5g
	- di cui acidi grassi saturi	18,5g
	Carboidrati	< 0,1g
	- di cui zuccheri	< 0,1g
Ingredienti	Proteine	27 g
Latte, sale, fermenti lattici, caglio vegetale. Agente di rivestimento: plastica con colorante E160b e conservante E235. Crosta NON edibile	Sale	1,5 g
	Calcio*	850 mg - 106% *Valori Nutritivi di Riferimento
Naturalmente senza lattosio (<0,1g/100g) come tutti i formaggi stagionati.		