

PRODOTTO

RACLETTE L'ATELIER D'HERVE



Denominazione legale: formaggio da latte pastorizzato a pasta pressata non cotta

Descrizione del prodotto: crosta sottile con striatura. Di colore giallo dorato a marrone chiaro. Pasta liscia

Caratteristiche organolettiche: Gusto fruttato

CARATTERISTICHE GENERALI

Paese d'origine:	FRANCIA	Codice articolo:	DIS0270
Origine del latte:	FRANCIA	Nomenclatura Doganale:	04069092
Trattamento del latte:	Pastorizzato	Bollo CE	FR 63 162 001 CE / FR 07 071 002 CE / FR 43 268 020 CE
Tipo di latte:	Vaccino	Unità di fatturazione	Chilo
Stagionatura minima:	8 settimane	Peso fisso	No

SCADENZA E CONSERVAZIONE

Scadenza garantita al cliente :	30gg	Conservazione	tra 4 e 7°C
Scadenza dopo l'appertura :		Conservazione dopo l'appertura:	

INGREDIENTI

Ingredienti	%	Origine	Ingredienti	%	Origine
Latte pastorizzato	/		Trattamento di crosta: E235		
Fermenti lattici	/				
Sale	/				
coagulante	/				

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

Energia	1407 KJ	Carboidrati	2 g
	339 kCal	Di cui zuccheri	0 g
Grassi:	27 g	Proteine	22 g
Di cui grassi saturi	16 g	Sale	1,7 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Flora	Limite	Flora	Limite
Listeria monocitogenes	Assenza in 25g	Enterobatteriaceae	UFC/g
Salmonella	/	E.coli	UFC/g
Staphylococcus	/	Muffa e lieviti	UFC/g

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

Estratto secco		M.G.S.S	45 % min
-		-	

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	Peso netto (kg)	Peso lordo (kg)	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	EAN	
Prodotto	6	6	330	330	70	3660007002703	
Collo	6	6,5	380	360	90	93660007002706	
Pallet	360	399	1200	800	-		
UVC/colli	1		Colli/strati	6	Strati/palet	10	
UVC/pallet	60		Colli /palet	60			

Dernière modification: 21/02/2023