

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

Caratteristiche merceologiche			
Codice prodotto	MSDOL001		
Denominazione prodotto	Maasdam Damtaler		
Peso netto	12,908kg ca		
Stabilimento di produzione	NL Z 0086 EC / NL Z 0027 EC		
Dati tecnici logistici			
Peso netto confezione di vendita	12,908kg ca	Tipo di confezione di vendita	forme
Peso lordo collo	13,415kg ca	Peso netto collo	12,908kg ca
Modalità di confezionamento	Rivestimento in plastica con natamicina	Sotto imballo (se presente)	/
Tipo di imballo	Cartone	Tipo pallets	EPAL
Dimensione unità logistica in mm (l. - p. - h.)	380x380x160	Dimensione unità di vendita in mm (l. - p. - h.)	378x371x153
Pezzi per collo	1	Numero colli per strato	6
Numero strati per pallet	10	Numero colli per pallet	60
Codice EAN 13 - GS1 (unità logistica)	98710912211252	Codice EAN 13 (unità di vendita)	8710912207993
Modalità di conservazione	Tenere al freddo tra 0°C e +4°C	Shelf life minima garantita in consegna	45 gg
Ingredienti e valori nutrizionali medi per 100gr			
Descrizione prodotto	Valore energetico	kj 1473/354 kcal	
Formaggio occhiato olandese di colore giallo paglierino. Gusto dolce e consistenza morbida. Stagionato 4 settimane, naturalmente privo di lattosio. Crosta NON edibile.	Materia grassa - di cui acidi grassi saturi	27g / 19g	
	Carboidrati di cui zuccheri	0g / tracce	
Ingredienti	Proteine	27g	
Latte vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico. Crosta trattata con conservante E235.	Sale	1,2g	
	Calcio	859mg (107% RDA)	