

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



Dénomination légale : Fromage à pâte dure au lait cru de vache, en pétales

• Appellation d'Origine Protégée

- Barquette en plastique avec film soudé - conditionné sous atmosphère protectrice
- Pétale de environ 3 x 2 x 0,2 cm
- 30% MG / Produit fini - Mini. 40% MG / Extrait Sec

INGREDIENTS :

LAIT cru de vache (origine Italie) (98,397%), sel (1,6%), présure animale (0,003%)

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Marque commerciale : MICHELANGELO

CNUF : 48130

Origine : Italie

Agrément CEE usine : IT 08 076 CE

N° d'agrément sanitaire plateforme : 6311374

HACCP : oui

Certification GFSI : BRC; IFS;

Autre(s) certification(s) : BIO IT-BIO-009;

EXPORT :

Code tarif douanier : 04069061

N° TVA intracommunautaire : FR 07349870139

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

Energie		Matières grasses	Dont AG Saturés	Glucides	Dont Sucres	Protéines	Sel
1671 kJ	402 kcal	30 g	20 g	0 g	0 g	32 g	1,6 g

INFORMATIONS SANITAIRES

Escherichia coli : < 100 UFC/g Staphylococcus coag + : < 100 UFC/g Listeria monocytogènes : Non détecté/25g Salmonella : Non détecté/25g

Sur la base des informations de nos unités de production, aucun ingrédient contenant des OGM ou des produits ionisés n'intervient dans la fabrication.

Allergènes : Lait et dérivés ;

Peut contenir des traces de : RAS

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article : 012750

EAN 13 : 5420024127500

Durée de vie garantie livraison : 25 jours

DUN 14 : 25420024127504

Conservation : entre 4 et 8°C

POIDS / DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	500 g	536 g	23,50	19,00	5,00
COLIS	2 kg	2,37 kg	38,50	24,00	12,00
PALETTE	180 kg	238,3 kg	120,00	80,00	135,00

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
4	9	10	90	360

Le 12/05/22

