

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



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

- **Appellation d'Origine Protégée**
- Sachet plastique - conditionné sous atmosphère protectrice
- 29% MG / Produit fini - Mini. 32% MG / Extrait Sec

INGREDIENTS :

LAIT cru de vache (origine Italie) (98,49%), sel (1,5%), présure animale (0,008%), conservateur : lysozyme d'OEUF (0,002%)

INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Marque commerciale : Michelangelo

CNUF : 48130

Origine : Italie

Agrément CEE usine : IT 05 120 CE

N° d'agrément sanitaire plateforme : 6311374

HACCP : oui

Certification GFSI : FSSC 22000; BRC;

EXPORT :

Code tarif douanier : 04062000

N° TVA intracommunautaire : FR 07349870139

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

Energie		Matières grasses	Dont AG Saturés	Glucides	Dont Sucres	Protéines	Sel
1654 kJ	398 kcal	29 g	18 g	0 g	0 g	33 g	1,5 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 ; Oeufs ;

Peut contenir des traces de : RAS

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article : 012350

EAN 13 : 5420024123502

Durée de vie garantie livraison : 30 jours

DUN 14 : 25420024123506

Conservation : entre 2 et 8°C

POIDS / DIMENSIONS :

	Poids net	Poids brut	Dimensions (cm)		
			Longueur	Largeur	Hauteur
PRODUIT	500 g	510 g	25,00	20,50	3,00
COLIS	4 kg	4,48 kg	34,50	24,50	22,00
PALETTE	200 kg	249 kg	120,00	80,00	125,00

CONDITIONNEMENT / PALETTISATION :

Nombre UVC / carton	Nombre cartons / couche	Nombre couches / palette	Nombre cartons / palette	Nombre UVC / palette
8	10	5	50	400

Le 14/08/24