

FILONE DI LATTE DI BUFALA PONTE REALE 1 KG



Descrizione: *Formaggio fresco a pasta filata.*

Ingredienti: *Latte di Bufala proveniente da area D.O.P pastorizzato (93%), siero innesto naturale (6%), sale (0.993%) e caglio (0.007%).*

Codice art.: 152

Cod. EAN.: 8027480016125

Bollo CE: IT 15/543

T.m.c.: 27 gg da data produzione

Pezzatura: 1000g

Conservazione: + 4°C + 8°C

Modalità d'uso: *Per assaporare il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (immergendo la confezione per 15-20 min. in acqua tiepida) prima di degustarlo.*

Destinazione d'uso: *Tutta la popolazione anche fasce a rischio come bambini e anziani ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.*



TABELLA NUTRIZIONALE

CARATTERISTICA FISICA	CARATTERISTICA MICROBIOLOGICA	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G.
UMIDITÀ: 63.0% +/- 2%	COLIFORMI TOTALI: UFC/G <1000	VALORI ENERGETICI: KCAL 256 KJ 1062
GRASSO/S.S. : MINIMO 52%	ESCHERICHIA COLI: UFC/G < 10	GRASSI: 22 G
PH: 5.26	STAFILOCOCCI AUREI: UFC/G < 10	DI CUI GRASSI SATURI: 16 G
	LISTERIA MONOCYTOGENES: ASSENTE/25G	CARBOIDRATI: 0,6 G
	SALMONELLA SPP: ASSENTE/25G	DI CUI ZUCCHERI: 0,6 G
		PROTEINE: 14 G SALE 0,39 G

INFORMAZIONI LOGISTICHE

DESCRIZIONE PRODOTTO: FILONE DI LATTE DI BUFALA CAMPANA PONTE REALE 1 KG		MISURE							
		PESO		MISURE 1°IMBALLAGGIO			MISURE 2°IMBALLAGGIO		
		NETTO	LORDO	ALT.	LUN.	LAR.	ALT.	LUN.	LAR.
CONFEZIONE	VASCA	1000	2000	9	25.7	15.8	-	-	-
IMBALLO	VASSOIO 2PZ	2000	4000	-	-	-	18.1	29.7	19.3
PEZZI PER COLLO	COLLI PER STRATO	S.PER PALLET	TOT. COLLI PER PALLET	TOT.PZ PER PALLET	TOT. KG PER PALLET		COD. EAN 128 CARTONE		
2	10	8	80	160	NETTO	LORDO	08027480000506		
					160	320			