

INFORMAZIONI BASE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>Formaggio Cheddar rosso</b>
PESO (kg)	3 circa
BOLLO CE	BE C0499 EG

UNITA' CONSUMATORE	
CODICE ARTICOLO	<b>CHEDDAR</b>
CODICE EAN	2684141 + peso
SHELF LIFE	70 giorni
ORIGINE PRODOTTO	Belgio
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Tra +2°C e +7°C
TIPO CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto
INGREDIENTI IN ETICHETTA	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, colorante (annatto E 160b)

CARATTERISTICHE IMBALLO	
TIPO IMBALLO	Cartone
PEZZI PER IMBALLO	4
PESO LORDO (kg)	13 circa
LUNGHEZZA/LARGHEZZA/ALTEZZA IMBALLO (cm)	41 x 31 x 11

PALLETIZZAZIONE	
TIPO PALLET	EPAL 120 x 80
N. IMBALLI PER PALLET	<b>54</b>
N. IMBALLI PER STRATO	6
N. STRATI PER PALLET	9
PESO PALLET (kg)	700 circa
LUNGHEZZA/LARGHEZZA/ALTEZZA PALLET (cm)	120 x 80 x 100

VALORI NUTRIZIONALI (100 g)	
VALORE ENERGETICO	390,4 kCal / 1619,2 kJ
GRASSI TOTALI	32 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	20,8 g
CARBOIDRATI	0,1 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	25,5 g
SALE	1,7 g

PROPRIETÀ FISICO / CHIMICHE	
Grassi	33 %
Grassi in materia secca	52,4 %
Materia secca	63 %
Umidità	37 %
Sale	1,5 %
pH	5.3

TEST BATTERIOLOGICI E MICROBIOLOGICI		
	Min	Max
Lieviti	10 <sup>4</sup> UFC/g	10 <sup>5</sup> UFC/g
Muffe	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g
Escherichia Coli	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g
Stafilococco coagulasi positivo	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Bacillus Cereus	10 <sup>2</sup> UFC/g	10 <sup>3</sup> UFC/g

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
ALLERGENI	Latte e prodotti derivati, derivati dell'uovo (tracce)
OGM	No