

PRIMO SALE



CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342
www.centralelatte.vda.it

CODICE PRODOTTO 00517

BAR CODE 2212514

DESCRIZIONE PRODOTTO

formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero pastorizzato

INGREDIENTI

latte intero pastorizzato, caglio, sale

DESTINAZIONE DI VENDITA banco taglio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

vaschetta singola in PP termosaldata in atm

UNITÀ DI VENDITA Kg

UNITÀ DI IMBALLO

cestello in materiale plastico con vuoto a rendere
contenente 8 vaschette

SHELF-LIFE 18 giorni dalla data di confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra + 1°C e +6°C con mantenimento della catena del freddo. La presenza di siero all'interno della vaschetta è caratteristica della tipologia di prodotto

CONTENUTO variabile intorno a 1,2 Kg

IMBALLO

cestello in materiale plastico con vuoto a rendere
contenente 8 vaschette

DIMENSIONE CESTELLO cm 55 x 40 x 15h

PESO DEL CESTELLO Kg 9,6 circa

PALETIZZAZIONE

bancale completo da 24 cestelli, 6 piani da 4 cestelli

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 90 h

PESO DEL PALLET Kg 230 circa

IT
02/003
CE

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ²	NO

Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

PROTEINE	14 g
GRASSI	19 g
CARBOIDRATI	2,0 g
VALORE ENERGETICO	219 Kcal/920 Kj

Caratteristiche microbiologiche

STAFILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
E.COLI	< 10 UFC/g
LISTERIA SPP	assente in 25 g