

TOMINI



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 00520

BAR CODE 8032774180093

DESCRIZIONE PRODOTTO

formaggio fresco da tavola, a pasta morbida e spalmabile

INGREDIENTI

latte, fermenti lattici vivi, caglio, sale

DESTINAZIONE DI VENDITA banco taglio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

vaschetta termosaldada in PP da 330 g circa

UNITÀ DI VENDITA pezzo

UNITÀ DI IMBALLO 28 vaschette

SHELF-LIFE 18 giorni dalla data di confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra 0°C e + 4°C con mantenimento della catena

del freddo. La presenza di siero all'interno della vaschetta è caratteristica della tipologia di prodotto

CONTENUTO 1 pezzo da 330 g circa

IMBALLO

cestello in materiale plastico con vuoto a rendere

DIMENSIONE CESTELLO cm 55 x 40 x 15h

PESO DEL CESTELLO Kg 9,940

PALETIZZAZIONE

bancale completo da 24 cestelli, 6 piani da 4 cestelli

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 90 h

PESO DEL PALLET Kg 221 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	10,7 g
GRASSI	13,1 g
CARBOIDRATI	1,1 g
VALORE ENERGETICO	165 Kcal/695 Kj

Caratteristiche microbiologiche

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