

### Caratteristiche merceologiche

<b>Codice prodotto</b>	1223886
<b>Denominazione prodotto</b>	Formaggio fresco spalmabile 1,5kg
<b>Peso netto</b>	1,5kg
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT 05 107 CE



### Dati tecnici logistici

<b>Peso netto confezione di vendita</b>	1,5kg	<b>Tipo di confezione di vendita</b>	vaschetta e coperchio in polipropilene con film di chiusura plastico
<b>Peso lordo collo</b>	3,284kg	<b>Peso netto collo</b>	3kg
<b>Modalità di confezionamento</b>	vaschetta e coperchio in polipropilene con film di chiusura plastico	<b>Sotto imballo (se presente)</b>	/
<b>Tipo di imballo</b>	Cartone	<b>Tipo pallets</b>	EPAL
<b>Dimensione unità logistica in mm (l. - p. - h.)</b>	400x215x110	<b>Dimensione unità di vendita in mm (l. - p. - h.)</b>	180x180x80
<b>Pezzi per collo</b>	2	<b>Numero colli per strato</b>	10
<b>Numero strati per pallet</b>	8	<b>Numero colli per pallet</b>	80
<b>Codice EAN (unità logistica)</b>	38011608008407	<b>Codice EAN (unità di vendita)</b>	8011608008406
<b>Modalità di conservazione</b>	Tenere al freddo tra 0°C e +6°C dopo l'apertura consumare entro 3gg	<b>Shelf life minima garantita in consegna</b>	<b>60 gg</b>

### Ingredienti e valori nutrizionali medi per 100gr

<b>Descrizione prodotto</b>	<b>Valore energetico</b>	643kj / 155kcal
Formaggio fresco spalmabile, colore bianco paglierino, sapore leggermente acidulo, delicato, gradevole, consistenza cremosa e spalmabile. Origine del latte: UE. Allergene latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio). OGM assenti.	<b>Materia grassa - di cui acidi grassi saturi</b>	13g / 9,5g
	<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	3g / 2,6g
<b>Ingredienti</b>	<b>Proteine</b>	6,5g
Siero di <b>latte</b> ; crema di <b>latte</b> ; concentrato di proteine del siero di <b>latte</b> ; sale; stabilizzante: gomma di guar; correttori di acidità: acido citrico e lattico; fermenti lattici.	<b>Sale</b>	0,80g