

FROMI articolo 706148
Chablis Chalancey Schachtel F/D 0.200 kg x 6



Formaggio molle stagionato prodotto con latte vaccino. Durante la stagionatura, il Chablis viene lavato con vino Chablis che gli conferisce un sapore pieno e aromatico. Il formaggio fresco presenta una pasta tenue e delicata. Invecchiando, diventa cremosa ed il sapore si rafforza.

tipo di prodotto:	Formaggio a pasta molle	vegeratiano	no
Paese/regione d'origine	FRANCE HAUTE-MARNE	tempo di stagionatura	12 Giorni
etichetta		tipo di crosta:	Lavata comestibile si
OGM	no	trattamento del latte	pastorizzato
tipo di latte	Vacca	Scadenza media per info	
Data di scadenza minima garantita alla partenza	28 Giorni		
conservare a T°	0/6°C		

informazioni imballaggio e logistica

dati sui prodotto

peso netto unità	0.200 kg	tipo di di peso	Fisso
unità/cartone	6	dimensione prodotto	90mm x 90mm x 90mm x 40mm
		Codice EAN()	3336660012549

Imballaggio secondario	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.020 kg) non défini/non-specified /no definido (0.001 kg)	Imballaggio primario	étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.001 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.020 kg) non défini/non-specified /no definido (0.001 kg)
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

peso netto totale dell'imballaggio 0.022 kg

etichetta

dati sui cartone

peso netto cartone	1.200 kg
peso lordo cartone	1.308 kg
dimensione cartone	325mm x 210mm x 67mm
volume cartone	4572.750 cm3
materiale d'imballaggio	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.132 kg)

Codice EAN() 13336660012546

peso netto totale del materiale d'imballaggio 0.132 kg

logistica

cartoni/palet	168	altezza palet	107.8 cm
strati/palet	14	peso netto palet	201.600 kg
cartoni/strati	12	peso lordo palet	266.120 kg

ingredienti

ingredienti	percentuale	origine	trattamento/tipo
LATTE	97.999 %	Francia;	INGREDIENTE
sale	1.6 %		INGREDIENTE
FERMENTI	0.3 %	Gli Stati Uniti;	INGREDIENTE
- Lactococcus lactis			INGREDIENTE
caglio (ANIMALE, VITELLO)	0.1 %	Francia	INGREDIENTE
Chablis vino	0.001 %	Francia	INGREDIENTE

Allergeni

Contiene : LATTE, Contiene : LATTOSIO

Produttore

Nome del produttore: Fromagerie Germain

indirizzo:

52160
Chalancey
FRANCE

N° di stabilimento EU: FR 52 092 001 CE

certificati di qualità:

N° ECOCERT:

informazione dogana

codice doganale UE: 04069093

codice doganale US: 0406.90.9900

codice doganale Canada:0406.90.9890

codice doganale giapponese: 040690090

dati fisici-chimici medi

Umidità totale	58.00 %	Umidità/non grasso	74.36 %	estratto secco	42.00 %
MG Assoluta	22.00 g	Materia grassa su estratto secco	53.00 %	pH	4.7
solido del latte %	52.75 %				

Dati nutrizionali medi per 100 gr

valore energetico kcal	266 Kcal	valore energetico kj	1103 Kj	proteine	16 g
Grassi totali	22.00 g	acidi grassi saturi	14 g	acidi grassi mono insaturi	8 g
acidi grassi poli insaturi	0.7 g	acidi grassi trans		colesterolo	90 mg
glucidi	0.7 g	Zucchero	0.3 g	calcio	430 mg
Sale	1.7 g	sodio	630 mg	fibre	0.01 g
Vitamina A	200 µg	Vitamina C		ferro	

Dati microbiologici

Listeria monocytogenes		Escherichia coli	Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n</i> = numero di campioni <i>c</i> = numero di campioni che possono essere compresi tra <i>m</i> e <i>M</i> <i>m</i> = valore massimo di numero di batteri <i>M</i> = valore massimo ammissibile di numero di batteri
Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		<i>m</i> =100 <i>M</i> =1000 <i>n</i> =5 <i>c</i> =2 valeur indicative	<i>m</i> = 100 <i>M</i> = 1000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2 valeur indicative	No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		