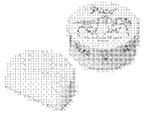


**FROMI articolo 706506**  
**Pico Affine 125 g x 6 0.125 kg x 6**



Formaggio molle. Produzione artigianale. Crosta naturale, che può diventare leggermente gialla e ondulata. Maturato 10 giorni presso il produttore. Continuare la maturazione del formaggio nella sua confezione. Sapore molto intenso e caratteristico.

<b>tipo di prodotto:</b>	Formaggio a pasta molle	<b>vegeratiano</b>	no
<b>Paese/regione d'origine</b>	FRANCE DORDOGNE	<b>tempo di stagionatura</b>	10 Giorni
<b>etichetta</b>		<b>tipo di crosta:</b>	Crosta Fiorita <b>comestibile</b> si
<b>OGM</b>	no	<b>trattamento del latte</b>	pastorizzato
<b>tipo di latte</b>	Caprino	<b>Scadenza media per info</b>	
<b>Data di scadenza minima garantita alla partenza</b>	30 Giorni		
<b>conservare a T°</b>	0/7°C		

**informazioni imballaggio e logistica**

**dati sui prodotto**

<b>peso netto unità</b>	0.125 kg	<b>tipo di di peso</b>	Fisso
<b>unità/cartone</b>	6	<b>dimensione prodotto</b>	83mm x 83mm x 83mm x 35mm
		<b>Codice EAN()</b>	3305510021802

**Imballaggio secondario** étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.015 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.000 kg)

**Imballaggio primario** étiquette papier/paper sticker/etiqueta de pa (0.000 kg) fond de boîte bois/wooden box base/base de ma (0.015 kg) papier emballage complexe/complex paper/papel (0.000 kg)

**peso netto totale dell'imballaggio** 0.015 kg

**etichetta**

**dati sui cartone**

<b>peso netto cartone</b>	0.750 kg
<b>peso lordo cartone</b>	0.968 kg
<b>dimensione cartone</b>	257mm x 264mm x 78mm
<b>volume cartone</b>	5292.144 cm3
<b>materiale d'imballaggio</b>	carton/papier - cardboard/paper-pappe-cartón/ (0.115 kg)

**Codice EAN()** 13305510021809

**peso netto totale del materiale d'imballaggio** 0.115 kg

**logistica**

<b>cartoni/palet</b>	144	<b>altezza palet</b>	107.6 cm
<b>strati/palet</b>	12	<b>peso netto palet</b>	108.000 kg
<b>cartoni/strati</b>	12	<b>peso lordo palet</b>	157.520 kg

**ingredienti**

ingredienti	percentuale	origine	trattamento/tipo
LATTE	87.12 %	Francia	INGREDIENTE
proteina di LATTE	11.28 %	Francia	INGREDIENTE
sale	1.5 %	Francia	INGREDIENTE
FERMENTI	0.1 %	Francia	INGREDIENTE

**Allergeni**

Contiene : LATTE, Contiene : LATTOSIO

**Produttore**

**Nome del produttore:** picandine sas

**indirizzo:**

LA BORIE  
24110  
SAINT ASTIER  
FRANCE

**N° di stabilimento EU:** FR 24 372 001 CE

**certificati di qualità:**

**N° ECOCERT:**

**informazione dogana**

**codice doganale UE:** 04069092

**codice doganale US:**

**codice doganale Canada:**

**codice doganale giapponese:**

**dati fisici-chimici medi**

<b>Umidità totale</b>	53.00 %	<b>Umidità/non grasso</b>	68.83 %	<b>estratto secco</b>	47.00 %
<b>MG Assoluta</b>	23.00 g	<b>Materia grassa su estratto secco</b>	45.00 %	<b>pH</b>	4.5
<b>solido del latte %</b>					

**Dati nutrizionali medi per 100 gr**

<b>valore energetico kcal</b>	289 Kcal	<b>valore energetico kj</b>	1198 Kj	<b>proteine</b>	18 g
<b>Grassi totali</b>	23.00 g	<b>acidi grassi saturi</b>	17 g	<b>acidi grassi mono insaturi</b>	
<b>acidi grassi poli insaturi</b>		<b>acidi grassi trans</b>		<b>colesterolo</b>	
<b>glucidi</b>	2.4 g	<b>Zucchero</b>	2.4 g	<b>calcio</b>	
<b>Sale</b>	1.4 g	<b>sodio</b>	624 mg	<b>fibre</b>	0 g
<b>Vitamina A</b>	0 µg	<b>Vitamina C</b>	0 mg	<b>ferro</b>	0 mg

**Dati microbiologici**

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