



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Frais, 10 +/-2°C
Conditionnement :	Colis de 1.000 Pièce unitaire de 35.000 kg
Liste des ingrédients :	Lait, sel, présure, conservateur, lysozyme d'œuf
Pays de transformation :	Italie
Durée de vie totale du produit (jours) :	150
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans huile de palme
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite
Code nomenclature douanière :	0406.9099 - Lait et produits de la laiterie; oeufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés ni compris ailleurs - Fromages et caillebotte - autres fromages - fromages à pâte dure ou demi-dure - Hors fromage vert (fromage aux herbes) Hors Caciocavallo, Canestrato (Pecorino Siciliano), Aostataler Fontina, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino (Pecorino Romano, Fiore Sardo, autres Pecorino), Provolone Hors Asiago, Bitto, Brà, Fontal, Montasio, Saint-Paulin (Port-Salut), Saint Nectaire Hors Cantal - Hors fromages à pâte demi-dure

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,654	398	29	18	0	0		33	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	175	0	5	Pièce unitaire	5		
Colis	35	0	1	Pièce unitaire			
Palette	70	0	2	Pièce unitaire	2		
Pièce unitaire	35	35	1	Pièce unitaire			