



PARMIGIANO REGGIANO AOP RAPE



Sachet de 500g

CARACTERISTIQUES

Photographie non contractuelle



- Fromage à pâte dure au lait entier de vache, fraîchement râpé
- Conditionné sous atmosphère protectrice
- Mini 40% MG sur Extrait Sec - 30% MG sur Produit Fini
- Ingrédients : **LAIT** entier de vache, sel, présure animale.
- **Appellation d'origine protégée (AOP)**



INFORMATIONS USINE / EXPORT

USINE :

Désignation du produit PARMIGIANO REGG. AOP RAPE 500G
 N° d'agrément CEE usine IT 08 76 CE
 N° d'agrément sanitaire plateforme 6311374

Marque commerciale MICHELANGELO
 HACCP/IFS/BRC oui

Origine Italie
 CNUF 48130

EXPORT :

Code tarif douanier 04 06 20 00

N° TVA intracommunautaire FR 07349870139

DECLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 G

| Energie | Matières grasses | Dont AG saturés | Glucides | Dont Sucres | Protéines | Sel |
|--------------------|------------------|-----------------|----------|-------------|-----------|-------|
| 1671 kJ (402 kcal) | 30 g | 20 g | 0 g | 0 g | 32 g | 1.6 g |

INFORMATIONS SANITAIRES

Escherichia coli/g < 100 UFC
 Salmonella/25g Absence

Staphylococcus coagulase +/g < 100 UFC

Listeria monocytogenes/25 g Absence

Allergènes : Lait et ses dérivés

Aucun ingrédient contenant des OGM n'intervient dans la fabrication.

Absence de dioxine tant dans le produit que dans l'ensemble des ingrédients utilisés.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

PRODUIT : Code article 012780

EAN 13 5420024112780
 DUN 14 25420024112784

Durée de vie garantie à la livraison 30 jours
 Conservation entre 4 et 8°C

POIDS/DIMENSIONS :

| | Poids net | Poids brut | Dimensions (cm) | | |
|---------|-----------|------------|-----------------|---------|---------|
| | | | Longueur | Largeur | Hauteur |
| PRODUIT | 500 g | 508 g | 25.5 | 19.3 | 4.0 |
| COLIS | 4 kg | 4.31 kg | 21.0 | 27.0 | 30.0 |
| PALETTE | 280 kg | 327 kg | 120 | 80 | 165 |

CONDITIONNEMENT / PALETISATION :

| Nombre UVC / carton | Nombre cartons / couche | Nombre couches / palette | Nombre cartons / palette | Nombre UVC / palette |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------|
| 8 | 14 | 5 | 70 | 560 |

NOS CONSEILS :

Le 21 07 2020