

# Scheda tecnica prodotto



EDAM BLOCCHI 40 %

Codice: A076500 -

## DESCRIZIONE

formaggio da taglio, contenuto grasso 40% in s.s.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto esterno:**superficie liscia

**Aspetto interno:**occhiatura scarsa della grandezza di un pisello, colore giallino, semilucido

**Consistenza:**pasta morbida ed elastica, compatta al taglio

**Sapore/Odore:**delicato, non acidulo

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

**EAN peso  
Confezione**



2816580000000

**GTIN  
Blocchi**



4007929016583

**GTIN  
Pallet**



**GTIN  
GS1-128**



94007929016586

Contenuto:

**Peso  
Blocchi**



15,00 Kg (netto)  
15,03 Kg (lordo)

**Contenuto  
Pallet**



45 Blocchi

**Peso  
Pallet**



675 Kg (netto)  
696 Kg (lordo)

**Strati  
Pallet**



9 Strati

**Blocchi  
strato**



5 Blocchi

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale  
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 105,00 cm

**Blocchi**



50,00 x 30,00 x 10,00 cm

**Confezione**



50,00 x 30,00 x 10,00 cm

## CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +4° / +8°C

## SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

## MODALITA' DI GESTIONE

I bancali si presentano avvolti in film di plastica che serve a garantire al prodotto la massima stabilità durante il trasporto. Una volta stoccati, i bancali devono essere liberati dall'involucro che li avvolge, onde evitare nel lungo periodo un'eventuale deformazione dei blocchi, causata dalla pressione del film di contenimento. Soprattutto nel caso di uno stoccaggio prolungato, si raccomanda di sbancalare il prodotto tenendo un massimo di 2 - 3 strati, onde evitare lo schiacciamento / deformazione dei blocchi alla base del bancale. Togliendo l'involucro protettivo si ottiene inoltre una migliore refrigerazione e quindi conservazione del prodotto.

## ALLERGENI

Contiene l'allergene latte

## CONFORMITÀ CEE

**Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE**