

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

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

Codici EAN:

**EAN peso
Confezione**



2816580000000

**GTIN
Blocchi**



4007929016583

**GTIN
Pallet**



**GTIN
GS1-128**



94007929016586

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale
(compr.legno)**



120,00 x 80,00 x 95,00 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