Scheda tecnica prodotto

EDAMER BLOCCHI 40 %

Codice: A076504 - Ultima modifica: 17/04/2026 14:37

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	GTIN Blocchi	GTIN Pallet	GTIN GS1-128
2871050000000	94002174082232	8020537765496	94002174082232

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)	Blocchi	Confezione
120,00 x 80,00 x 95,00 cm	50,00 x 30,00 x 10,00 cm	50,00 x 30,00 x 10,00 cm

Contenuto:

Peso Blocchi	Contenuto Pallet	Peso Pallet	Strati Pallet	Blocchi strato
15,50 Kg (netto) 16,12 Kg (lordo)	40 Blocchi	620 Kg (netto) 665 Kg (lordo)	8 Strati	5 Blocchi

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

DIVIETO DI PUBBLICAZIONE

Qualsiasi pubblicazione, riproduzione o diffusione della presente scheda tecnica è severamente vietata senza previa autorizzazione scritta.