

# Scheda tecnica prodotto



CAGLIATA PER LAVORAZ. 48%

Codice: A082602 -

## DESCRIZIONE

Cagliata per lavorazione 48% grasso in s.s.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Aspetto esterno:** senza crosta

**Aspetto interno:** pasta di colore bianco

**Consistenza:** compatta al taglio

**Sapore/Odore:** dolce, neutro

## CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenuto:

**Peso  
Blocchi**



17,50 Kg (netto)  
17,57 Kg (lordo)

**Contenuto  
Pallet**



48 Blocchi

**Peso  
Pallet**



840 Kg (netto)  
863 Kg (lordo)

**Strati  
Pallet**



10 Strati

**Blocchi  
strato**



5 Blocchi

Codici EAN:

**GTIN  
Confezione**



**GTIN  
Blocchi**



4011410790500

**GTIN  
Pallet**



**GTIN  
GS1-128**



94011410790503

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

**Bancale  
(compr. legno)**



120,00 x 80,00 x 120,00 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 0° / +2°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**