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

Codici EAN:

EAN peso Confezione	GTIN Blocchi	GTIN Pallet	GTIN GS1-128
2879050000000	4011410790500		94011410790503

Contenuto:

Peso Blocchi	Contenuto Pallet	Peso Pallet	Strati Pallet	Blocchi strato
16,50 Kg (netto) 16,56 Kg (lordo)	40 Blocchi	660 Kg (netto) 683 Kg (lordo)	5 Strati	8 Blocchi

Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)	Blocchi	Confezione
120,00 x 80,00 x 65,00 cm	50,00 x 30,00 x 10,00 cm	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