



BOCCONCINI 250g



| CODICE | DESCRIZIONE PRODOTTO |
|---------|--------------------------------------|
| BEL0001 | Latticini vaschetta Bocconcini 250 g |

| U.M. | P. UNITÀ | MIN.ORDINE | IMBALLO | P. UNITÀ IMBALLO KG |
|------|----------|------------|----------|---------------------|
| Pz | Pz | 1x0,250 | 20x0,250 | 5,0 |

| CODICE EAN UNITÀ |
|------------------|
| 8011192000039 |

BOCCONCINI 250 g

CARATTERISTICHE TECNICHE

| CODICE ARTICOLO | BEL0001 | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--------------------|--------------|--------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|----|-------|-------------|--------|----|---|----|
| DESCRIZIONE | Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale | | | | | | | | | | | | | | |
| INGREDIENTI | Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici | | | | | | | | | | | | | | |
| ASPETTO | Forma tondeggiate, di consistenza elastica, colore bianco, sapore dolce leggermente acidulo in superficie. All'interno piccole fessure ricche di latticello | | | | | | | | | | | | | | |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | In frigorifero, costantemente da +2° C a +4° C | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICHE | Umidità 60% / 63% Grasso T.Q. 15% / 19% - Grasso S.S. 40% / 45% | | | | | | | | | | | | | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Parametri e limiti del D.P.R. 54/97 | | | | | | | | | | | | | | |
| TEMPO DI VITA | 9 gg dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo | | | | | | | | | | | | | | |
| CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO | Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal frigo mezz'ora prima del consumo | | | | | | | | | | | | | | |
| BOLLO CE | IT 14/043 CE | | | | | | | | | | | | | | |
| PESO UNITÀ CONSUMO | 50 g | | | | | | | | | | | | | | |
| CONFEZIONE | In vaschetta di plastica da 250 g. Dimensioni (bxhxp) mm 165x60x120 | | | | | | | | | | | | | | |
| CODICE EAN | 8011192000039 | | | | | | | | | | | | | | |
| IMBALLO | <table><thead><tr><th>Unità per Imballo</th><th>Peso Imballo</th><th>Dimensioni (bxhxp)</th><th>h Pallet</th><th>Colli per Pallet</th><th>Colli per Strato</th><th>Strati per pallet</th></tr></thead><tbody><tr><td>20</td><td>Kg 13</td><td>Cm 60x15x40</td><td>Cm 160</td><td>40</td><td>4</td><td>10</td></tr></tbody></table> | Unità per Imballo | Peso Imballo | Dimensioni (bxhxp) | h Pallet | Colli per Pallet | Colli per Strato | Strati per pallet | 20 | Kg 13 | Cm 60x15x40 | Cm 160 | 40 | 4 | 10 |
| Unità per Imballo | Peso Imballo | Dimensioni (bxhxp) | h Pallet | Colli per Pallet | Colli per Strato | Strati per pallet | | | | | | | | | |
| 20 | Kg 13 | Cm 60x15x40 | Cm 160 | 40 | 4 | 10 | | | | | | | | | |



www.bellamolisana.it

BOCCONCINI
Vaschetta 250 g

