



FICHA TÉCNICA QUESO

FT/ T-466
Rev. 3 de MAY-2017
R - 2
Pág. 1 de 1

PROVOLONE DOLCE LUNA ENTERA CON OREGANO 180

Código Artículo : 61414
Código E.A.N. 13 : 8008706614141
Código D.U.N. 14 : 18008706614148
Sede de Fabricación : Vía dell' Artigianato, n° 68
Lonigo (VI) Italia
Identificación Sanitaria : IT 05 394 CE



COMPOSICIÓN

INGREDIENTES: Leche, sal, cuajo, orégano 0,25%.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Leche de vaca. Caseificación – hilado – moldeado – enfriamiento – salazón – curación – porcionado - confeccionamiento.

PRODUCTO TERMINADO

Peso : 180 gr.
Fecha caducidad : 180 días
Temperatura conservación : T. +4/+6°C
Especificación del producto : Queso semi duro de pasta hilada producido con leche de vaca – con orégano - Porcionado
Información al consumidor : Producto a base de leche.

CONFECCIÓN

Atmosfera protegida - bolsa polietileno

EMBALAJE

Tipo de embalaje : cartón
Dimensiones y tara : mm 260x190x105; tara gr. 100
Unidad de venta : 12 piezas

PALETIZACIÓN : Cajas por capa: 18 Capas: 11 Cajas por palet: 198

Declaración nutricional:

Información nutricional por 100g: Valor energético: 1455Kj/350Kcal; Grasas: 27,0g; de las cuales saturadas:16,7g; Hidratos de carbono: 0,9g; de los cuales azúcares: 0,9g; Fibra alimentaria: 0,0g; Proteínas: 26,0g; Sal: 2,2g.

PREPARADO POR: RTER

APROBADO POR: RGQ