



Prodotto <i>Product</i>	PRIMO SALE SENZA LATTOSIO <i>PRIMO SALE SENZA LATTOSIO (LACTOSE FREE)</i>
Codice Prodotto <i>Product Code</i>	1904
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE senza lattosio, sale, caglio, fermenti lattici. Senza conservanti aggiunti. MILK (lactose-free milk), salt, rennet, bacterial culture. No added preservatives.
Allergeni <i>Allergens</i>	LATTE MILK
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic qualities</i>	Escherichia Coli <100 UFC/g - Stafilococco coag. Positivi <10 UFC/g - Salmonella assente 25 g - Listeria monocytogenes assente in 25 g <i>Escherichia Coli < 100 CFU/g - coag.-positive Staphylococcus < 10 CFU/g - Salmonella absent in 25 g - Listeria monocytogenes absent in 25 g</i>
Caratteristiche Microbiologiche <i>Microbiological properties</i>	Latticino fresco e gustoso prodotto senza lattosio in quanto il processo produttivo prevede la scomposizione di questo disaccaride nei suoi componenti quali galattosio e glucosio, tale caratteristica rende questo latticino adatto a soggetti intolleranti al lattosio. Pasta bianca, morbida e omogenea, dalla consistenza morbida. Il sapore e' fresco e caratteristico del latte. CROSTA ASSENTE. <i>Fresh and tasty cheese made without lactose as this disaccharide is broken down into its components, namely galactose and glucose, during the course of the production process, meaning this dairy product is suitable for lactose-intolerant individuals. Soft, white, even interior with soft texture. Characteristic fresh flavour of milk. NO RIND.</i>
Conservazione <i>Storage</i>	in frigorifero + 0°C a + 4°C <i>refrigerate in range from 0°C to + 4°C</i>
Shelf life <i>Shelf life</i>	18 giorni dal confezionamento <i>18 days from packing date</i>
Stagionatura <i>Aging</i>	
Pezatura <i>Size</i>	150 gr peso fisso <i>150 g, fixed weight</i>
Imballo <i>Packaging</i>	Imballo primario barattolo termosigillato in atmosfera protettiva - imballo secondario 1 cartone x 6 pz <i>Primary packaging: modified-atmosphere heat-sealed pot - Secondary packaging: 1 box for 6 pcs</i>
Dimensioni imballo (cm) Lung x Larg x Alt <i>Package dimensions (cm)</i> <i>L x W x H</i>	39 x 21 x 8
n° Colli per strato <i>n° Boxes per layer</i>	10
n° Strati per pallets <i>n° Layers per pallet</i>	10
Valori Nutrizionali <i>Nutritional values</i>	Valore energetico 892Kj/215 Kcal - Grassi 16,7 g di cui acidi grassi saturi 10,7 g - Carboidrati 2,8 g di cui Zuccheri 2,8 g - Lattosio < 0,1 g - Galattosio 1,4 g - Glucosio 1,4 g - Proteine 13,2 g - Sale 1,0 g <i>Energy 892 kJ/215 kcal - Fat 16.7 g of which saturated fatty acids 10.7 g - Carbohydrates 2.8 g of which Sugars 2.8 g - Lactose < 0.1 g Galactose 1.4 g - Glucose 1.4 g - Protein 13.2 g - Salt 1.0 g</i>