



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус после приготовления	СЫРА ЧЕДДЕР СО СЛИВОЧНЫМ АКЦЕНТОМ
Текстура после приготовления	Гладкая и кремовая
Не содержит Глютен	
Цвет	ОРАНЖЕВО - КРЕМОВЫЙ

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

ДАННЫЙ ПРОДУКТ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С 21 "CFR" ЧАСТЬ 117 И СТАНДАРТАМИ УПРАВЛЕНИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПРОДУКТАМИ И ЛЕКАРСТВАМИ США (USA FDA).

УПАКОВКА

Первичная упаковка	Дой пак с зипером 1кг
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто	Нетто 1000г, Брутто 1050г
Количество пакетов в коробке	10 шт.
Вес Брутто коробки	11.2кг
Вес Нетто коробки	10кг.
Коробок в ряду	9 шт
Рядов на паллете	9,5 рядов
Коробок на паллете	86 шт
Вес Нетто на паллете	860кг
Вес Брутто на паллете	963.2 кг
Общий вес паллета	978,7кг

ТАТУС	Халяль	Сертифицирован
СОДЕРЖАНИЕ ГМО	Не содержит	
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США	КОД ТН ВЭД: 2103909009

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 контейнер / 20 паллетов / 1720 коробок / 17200 пакетов/ по1кг (смешанные контейнера возможны в ассортименте с другими сырными соусами в порошке)

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ:

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 10° ДО 30°С В ТЁМНОМ, СУХОМ И ВЕНТИЛИРУЕМОМ МЕСТЕ

СРОК ГОДНОСТИ:

При температуре окружающей среды: от 10°С до 30°С
14 Месяцев

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА: Bio Factor Group поддерживает программу обеспечения качества, которая гарантирует качество всего сырья, условий эксплуатации технологического процесса и требований к готовой продукции.



Bio Factor Group llc.	PO Box 61 Morganville, NJ 07751 USA	info@bio-factor.com	www.bio-factor.com
-----------------------	--	---------------------	--------------------