



Спецификация готовой продукции
Bio Factor Премиум "ПАРМЕЗАН"
Сырная Приправа и Посыпка для Выпечки

Стабильный при хранении и готовый к употреблению продукт

Пищевая ценность

Размер порции (50г)

Количество на порцию
Калорий 130

Всего жиров 2г

Насыщенные жиры 1.32г

Полинасыщенные жиры 0,06г

Мононенасыщенные жиры 0,55г

Транс жиры 0г

Всего углеводов 2г

Всего сахара

2г Белок 3г

АЛЛЕРГИЧЕСКИЙ СТАТУС: СОДЕРЖИТ: МОЛОКО.



Варианты упаковки [возможно производство под вашим брендом (СТМ)]:
Фольгированный дой-пак 200г (24), 1кг (10), 2кг (5), балк в многослойных крафт/поли мешках по 25кг.



Возможно с трюфельным вкусом.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вкус	СЫРА ПАРМЕЗАН
Не содержит Глютен	
Цвет	БЕЖЕВО - КРЕМОВЫЙ

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

УПАКОВКА

Первичная упаковка	Дой пак с зипером 200г,
Единица продажи	Коробка
Вес Нетто и Брутто	Нетто 200г, Брутто 211г
Количество пакетов в коробке	48 шт.
Вес Брутто коробки	11.2кг
Вес Нетто коробки	9.6кг.
Коробок в ряду	9 шт
Рядов на паллете	9.5 рядов
Коробок на паллете	86 шт
Вес Нетто на паллете	825.6кг
Вес Брутто на паллете	963.2 кг
Общий вес паллета	978.7кг

СТАТУС	Халяль и Кошер Сертифицирован
КОД ТН ВЭД	2103909009
СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА	США

МИНИМАЛЬНЫЙ ОРДЕР: 1 контейнер / 20 паллетов / 1720 коробок / 82560 пакетов
(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 - 24 месяца

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

