

## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2664
Descripción	BRUGGE FLEURON 2KG
Denominación legal	QUESO MADURADO GRASO M.G./E.S. 48%
País de origen	Bélgica
Marca	BRUGGE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE M 351 F EG
Maduración	3 SEMANAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	7
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1,00
Código EAN unidad / Kg	5413721209525
Código EAN caja	95413721700339

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	0,00	0,00	0,00	2,00	2,00
Caja	25,00	8,50	25,00	2,00	2,16
Palet	120,00	142,50	80,00	420,00	478,60

#### Paletización

Cajas por palet	210,00
Capas por palet	15,00
Cajas por capa	14,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, colorante: E160b, conservador: lisozima (HUEVO)

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** CARACTERISTICO Y PICANTE  
**Aspecto** REDONDO, CON CORTEZA BLANCA CON MOHO  
**Textura** SUAVE, CON ALGUNOS AGUJEROS

#### C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1245 KJ / 300 kcal
Grasas	24G
de las cuales saturadas	14,5G
Hidratos de carbono	0G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	21G
Sal	1,90G

#### D. Características microbiológicas

E.Coli	<100 / G
Estafilococos áureos	<100 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,5
Materia seca	50%
Materia grasa	24%
M.G./E.S.	48%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS, HUEVO