

## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2665
Descripción	BRUGGE VIEJO 1/2 RUEDA 6KG
País de origen	Bélgica
Marca	BRUGGE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE M 351 F EG
Maduración	35 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	5413721115512
Código EAN caja	95413721700612

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	0,00	0,00	0,00	6,00	6,00
Caja	39,00	12,00	19,50	6,00	6,31
Palet	120,00	135,00	80,00	600,00	631,00

#### Paletización

Cajas por palet	100,00
Capas por palet	10,00
Cajas por capa	10,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, colorante E160b, conservante: E251

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** TÍPICO DE QUESO CURADO CON NOTAS AFRUTADAS  
**Color** LIGERAMENTE DORADO  
**Aspecto** REDONDO, CON CORTEZA NEGRA  
**Textura** FIRME, CON ALGUNOS AGUJEROS

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

**Valor energético** 1663 kJ / 401 kcal  
**Grasas** 33 G  
    de las cuales saturadas 20 G  
**Hidratos de carbono** 0 G  
    de los cuales azúcares 0 G  
**Proteínas** 26 G  
**Sal** 2,3 G

#### 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** 5,6  
**Materia seca** 64%  
**Materia grasa** 33%  
**M.G./E.S.** 50%

#### F. Características especiales

**OGM** AUSENCIA  
**Alérgenos** LECHE Y DERIVADOS