

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2666
Descripción	BRUGGE PRESTIGE 1/2 RUEDA 5KG
País de origen	Bélgica
Marca	BRUGGE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE M 351 F EG
Maduración	90 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	5413721111149
Código EAN caja	95413721700742

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	0,00	0,00	0,00	5,30	5,32
Caja	39,00	12,00	19,50	5,30	5,61
Palet	120,00	135,00	80,00	530,00	586,20

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 ROSA
Textura FIRME, CON ALGUNOS AGUJEROS

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1798 kJ / 428 kcal
Grasas 36 G
 de las cuales saturadas 21,8 G
Hidratos de carbono 0 G
 de los cuales azúcares 0 G
Proteínas 26 G
Sal 2,4 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 5,7
Materia seca 70%
Materia grasa 36%
M.G./E.S. 50%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS