



# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA

### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	5634
Descripción	GRANA PAD. DOP 10M 1/2 RUEDA 18 KG
Denominación legal	QUESO DE LECHE CRUDA DE VACA M.G./E.S. >32%
País de origen	Italia
Marca	COLLA
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	CRUDA
Tipo de Cuajo	ANIMAL
Registro sanitario	IT 08-29 CE
Maduración	10 MESES
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	8
Atmósfera protectora (Si/No)	Si
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1,00
Código EAN unidad / Kg	2369625000009
Código EAN caja	98010883004113

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	0,00	0,00	0,00	18,00	18,14
Caja	46,60	14,40	46,60	18,00	19,04
Palet	120,00	130,00	80,00	900,00	922,00

#### Paletización

Cajas por palet	50,00
Capas por palet	10,00
Cajas por capa	5,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE cruda de vaca, sal, cuajo, conservante: lisozima de HUEVO
Corteza	COMESTIBLE

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma	AROMÁTICO, CARACTERÍSTICO, GUSTOSO PERO NO PICANTE
Color	AMARILLO PAJIZO
Aspecto	PASTA CON AGUJEROS CASI IMPERCEPTIBLES
Textura	PASTA GRANULADA Y DURA

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

Valor energético	1654 kJ / 398 kcal
Grasas	29 G
de las cuales saturadas	18 G
Hidratos de carbono	0 G
de los cuales azúcares	0 G
Proteínas	33 G
Sal	1,5 G

#### D. Características microbiológicas

E.Coli	< 10 UFC/G
Estafilococos áureos	< 100 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Materia grasa	> 26 %
M.G./E.S.	> 32 %
Grado de humedad	< 35 %
Humedad sin M.G.	44%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS, HUEVO
Denominación de origen	DOP