

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3460
Descripción	PROVOLETTA ORÉGANO PORCIÓN 200GX14
Denominación legal	QUESO SEMIGRASO M.G./E.S. 44%
País de origen	Italia
Marca	ALBIERO
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	IT 05 394 CE
Maduración	>5 DIAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	4
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	14,00
Código EAN unidad / Kg	8022284001292
Código EAN caja	8022284073046

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	19,00	1,50	14,00	0,20	0,20
Caja	56,00	18,50	20,00	2,80	3,19
Palet	120,00	160,00	80,00	302,40	343,98

Paletización

Cajas por palet	108,00
Capas por palet	6,00
Cajas por capa	18,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, orégano 0,25%
--------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	DELICADO
Color	AMARILLO PAJIZO
Aspecto	LUNA LLENA
Textura	COMPACTO

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1402 kJ / 338 kcal
Grasas	26,4G
de las cuales saturadas	18G
Hidratos de carbono	0G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	25,1G
Sal	1,7G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	5,2
Materia seca	>54%
Materia grasa	>23,76%
M.G./E.S.	44 %
Grado de humedad	<46%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS