FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3459
Descripción	PROVOLETTA ORÉGANO POR.TERRACOTA 200GX14
Denominación legal	QUESO SEMIGRASO M.G./E.S. 44%
País de origen	Italia
Marca	MONTORSO
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)	2 - 4
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	14,00
Código EAN caja	8022284073039

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	8,40
Palet	120,00	180,00	80,00	179,20	537,60

Paletización

Cajas por palet	64,00
Capas por palet	8,00
Cajas por capa	8,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal , cuajo, conservador:dióxido de carbono. en la superficie: orégano (0,25%)

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	DELICADO LIGERAMENTE ACRE
Color	AMARILLO PAJIZO
Aspecto	FORMSA DE LUNA LLENA
Textura	COMPACTO

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1409,5 kJ / 339,4 kcal
Grasas	26,38G
de las cuales saturadas	17,94G
Hidratos de carbono	0,38G
de los cuales azúcares	0,38G
Proteínas	25,12G
Sal	1,71G

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	LACTOSA Y PROTEINA DE LECHE DE VACA