

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	379
Descripción	BRIE DUO TRUFAS 1,3KGX2
Denominación legal	QUESO DE PASTA BLANDA TIPO BRIE DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA CON
País de origen	Francia
Marca	RENARD GILLARD
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 55.051.001 CE
Maduración	4 SEMANAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 6
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	3259780200057
Código EAN caja	93259780200050

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22,00	5,00	22,00	1,30	1,36
Caja	46,00	6,00	25,00	2,60	2,90
Palet	120,00	130,00	80,00	364,00	424,00

Paletización

Cajas por palet	140,00
Capas por palet	20,00
Cajas por capa	7,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes

77,5% brie pasteurizado (LECHE de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos), guarnición (QUESO doble crema de LECHE pasteurizada de vaca 19,3% (NATA pasteurizada, QUESO de LECHE pasteurizada, agua, sal, espesante: goma xantana), trozos de trufa 3% (trozos de trufa de verano tuber aestivum, zumo de trufa, sal), aroma de trufa)

B. Características organolépticas

Sabor y aroma

SABOR DE BRIE CON NOTAS DE TRUFA

Color

PASTA AMARILLA CON MOTITAS NEGRAS EN EL CENTRO. CORTEZA BLANCA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACIÓN DEL QUESO.

Textura

BRIE FIRME, FLEXIBLE Y UNTUOSO POR EL CENTRO

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1502 kJ / 363 kcal
Grasas	33 G
de las cuales saturadas	23 G
Hidratos de carbono	1,5 G
de los cuales azúcares	0,5 G
Proteínas	15 G
Sal	1,4 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	5,8 - 7,2
Materia seca	48%
Materia grasa	32%
M.G./E.S.	55%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS