

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	381
Descripción	BRIE DUO ARANDANO ROJO 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	3259780300047
Código EAN caja	93259780300040

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

brie pasteurizado 77% (LECHE, sal, cuajo, fermentos lácticos), relleno (QUESO doble crema de LECHE pasteurizada de vaca 19% (NATA pasteurizada, QUESO de LECHE pasteurizada, agua, sal, espesante: goma xantana), arándanos confitados 3,8% (arándanos 55%, azúcar, aceite degirasol), fécula de patata, conservador: sorbato de potasio)

B. Características organolépticas

Sabor y aroma

FRESCO Y AGRADABLE, CON NOTAS DE ARANDANO

Color

COLOR CREMA POR FUERA YBLANCO CON UNA FILA DE MOTAS ROJAS / ROSAS POR DENTRO. CORTEZA BLANCA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACIÓN DEL QUESO.

Aspecto

PASTA DE BRIE

Textura

MEDIANAMENTE FIRME Y FLEXIBLE, CENTRO UNTUOSO

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1516 kJ / 366 kcal
Grasas	32 G
de las cuales saturadas	22 G
Hidratos de carbono	4,5 G
de los cuales azúcares	3 G
Proteínas	15 G
Sal	1,3 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

Materia seca	48%
Materia grasa	30,60%
M.G./E.S.	55%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS