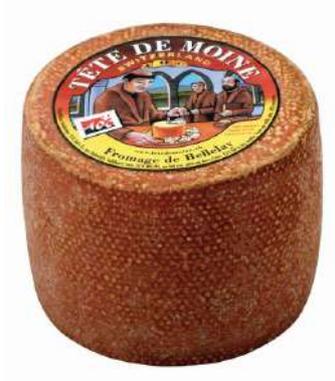


FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	1855
Descripción	TETE DE MOINE DOP 800GX2
Denominación legal	QUESO DOP DE LECHE CRUDA DE VACA M.G./E.S. 51%
País de origen	Suiza
Marca	FROMAGE DE BELLELAY
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 01.074.003 CE
Maduración	4 MESES
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	3463342708978
Código EAN caja	93463342719335

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	11,00	9,00	11,00	0,80	0,82
Caja	24,00	11,00	12,00	1,60	1,70
Palet	120,00	130,00	80,00	432,00	484,00

Paletización

Cajas por palet	270,00
Capas por palet	10,00
Cajas por capa	27,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE cruda de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SABOR LIGERAMENTE PICANTE Y AROMÁTICO DEPENDIENDO DEL GRADO DE MADURACIÓN
Color CORTEZA MARRÓN, PASTA COLOR MARFIL A AMARILLO
Aspecto HOMOGENEO CON PEQUEÑAS FISURAS DE 1 A 8 MM.
Textura SEMI DURO, FINO

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1791 kJ / 432 kcal
Grasas	36 G
de las cuales saturadas	23 G
Hidratos de carbono	0G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	26 G
Sal	2 G

D. Características microbiológicas

E.Coli	< 10000 / G
Estafilococos áureos	< 10000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Materia grasa	35 %
M.G./E.S.	51 %
Grado de humedad	35 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS
Denominación de origen	DOP