



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4998
Descripción	MORBIER JURAFLORE DOP LC 7KG
Denominación legal	QUESO MORBIER DE LECHE CRUDA DE VACA 45% M.G./E.S.
País de origen	Francia
Marca	JURAFLORE
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	CRUDA
Tipo de Cuajo	ANIMAL
Registro sanitario	FR 39 434 001 CE
Maduración	45 DÍAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	4 - 8
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1,00
Código EAN unidad / Kg	3542861010028
Código EAN caja	93542864290024

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	36,00	7,00	36,00	7,00	7,23
Caja	39,50	8,00	39,00	7,00	7,42
Palet	120,00	79,00	80,00	336,00	376,16

Paletización

Cajas por palet	48,00
Capas por palet	6,00
Cajas por capa	8,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE cruda de vaca, fermentos lácticos, sal, cuajo animal, colorante: carbón vegetal (E153)

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AUTÉNTICO, AFRUTADO
Color AMARILLO DORADO
Textura FLEXIBLE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1479 kJ / 354 kcal
Grasas 29 G
de las cuales saturadas 20 G
Hidratos de carbono 0 G
de los cuales azúcares 0 G
Proteínas 22 G
Sal 1,6 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph 5,7
Materia seca 54 %
Materia grasa 29 %
M.G./E.S. 45 %
Grado de humedad 40 %
Humedad sin M.G. 67%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS
Denominación de origen DOP