

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	152
Descripción	BRIE MA CREMIERE 1KGX4
Denominación legal	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./S. 60%
País de origen	Francia
Marca	MA CREMIERE
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	FR 44.003.001 CE
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	6
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	4,00
Código EAN unidad / Kg	3333750054113
Código EAN caja	53333750054118

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	20,00	3,50	20,00	1,00	1,01
Caja	40,00	60,00	39,50	4,00	4,28
Palet	120,00	158,00	80,00	576,00	630,00

Paletización

Cajas por palet	144,00
Capas por palet	24,00
Cajas por capa	6,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano

B. Características organolépticas

Color BLANCO
Aspecto CORTEZA CON MOHO
Textura PASTA SUAVE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1507 kJ / 364 kcal
Grasas 32 G
 de las cuales saturadas 22,5 G
Hidratos de carbono 2 G
 de los cuales azúcares 2 G
Proteínas 17 G
Sal 1,6 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Materia seca > 50%
Materia grasa 31%
M.G./E.S. 60%
Grado de humedad < 50 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS