



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	5198
Descripción	BRIQUE NEUTRA 900GX3
Denominación legal	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./S. 60%
País de origen	Francia
Marca	NEUTRA
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	FR 44.003.001
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	3,00
Código EAN unidad / Kg	3412290054316
Código EAN caja	93412292054317

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22,00	4,10	11,00	0,90	1,01
Caja	44,60	10,00	25,00	2,70	2,92
Palet	120,00	165,00	80,00	283,50	331,00

Paletización

Cajas por palet	105,00
Capas por palet	15,00
Cajas por capa	7,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

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

B. Características organolépticas

Sabor y aroma LÁCTICO, A NATA
Color MARFIL
Aspecto MOHO EXTERNO
Textura CREMOSO, QUESO DE 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 UFC/G
Estafilococos áureos <100 UFC/G
Salmonella AUSENCIA / 25 G
Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Materia seca 53,5%
Materia grasa 32%
M.G./E.S. 60%
Grado de humedad 46,5%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS