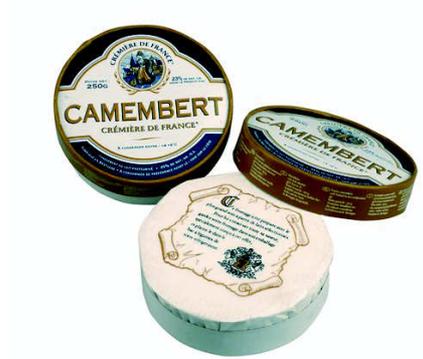




iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	191
Descripción	CAMEMBERT CREMIERE FRANCE 250GX12
País de origen	Francia
Marca	CREMIERE DE FRANCE
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	12,00
Código EAN unidad / Kg	3412290093537
Código EAN caja	23412290093531

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	3,20	17,00	7,50	0,25	0,27
Caja	35,30	9,00	26,00	3,00	3,37
Palet	120,00	105,00	80,00	300,00	337,00

Paletización

Cajas por palet	100,00
Capas por palet	10,00
Cajas por capa	10,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

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

B. Características organolépticas

Color CORTEZA CON MOHO BLANCO
Aspecto PORCIONES CON BORDES RECTOS
Textura PASTA BLANDA

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1174 kJ / 283 kcal
Grasas 23 G
 de las cuales saturadas 16G
Hidratos de carbono 1G
 de los cuales azúcares 0G
Proteínas 18G
Sal 1,6G

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 > 44%
M.G./E.S. >50%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y SUS DERIVADOS