



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|--|
| Código Iberconseil | 118 |
| Descripción | EMM. NEUTRO LAITA RALLADO 1KGX10 |
| Denominación legal | QUESO EMMENTAL RALLADO DE PASTA PRENSADA Y COCIDA M.G.E.S. 45% |
| País de origen | Francia |
| Marca | NEUTRA |
| Tipo de leche | VACA |
| Tratamiento leche | PASTEURIZADA |
| Tipo de Cuajo | MICROBIANO |
| Registro sanitario | FR 29.179.090 CE |
| Maduración | 42 DÍAS |
| Condiciones de uso | LISTO PARA CONSUMIR |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 6 |
| Atmósfera protectora (Si/No) | SI |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 10,00 |
| Código EAN unidad / Kg | 3184030003495 |
| Código EAN caja | 23184030003499 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 33,00 | 5,00 | 23,00 | 1,00 | 1,12 |
| Caja | 40,00 | 29,20 | 30,00 | 10,00 | 10,60 |
| Palet | 120,00 | 190,20 | 80,00 | 480,00 | 508,80 |

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 pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano

B. Características organolépticas

Sabor y aroma CARACTERÍSTICO Y AFRUTADO
Color MARFIL TIRANDO A AMARILLO PÁLIDO.
Aspecto HILOS.
Textura BIEN SEPARADO, ELÁSTICO

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1541 kJ / 371 kcal
Grasas 29G
de las cuales saturadas 20G
Hidratos de carbono 0,5G
de los cuales azúcares 0,5G
Proteínas 27G
Sal 0,8G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph 5,6
Materia seca >60%
Materia grasa 30%
M.G./E.S. 45%
Grado de humedad 40%

F. Características especiales

OGM NO
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS