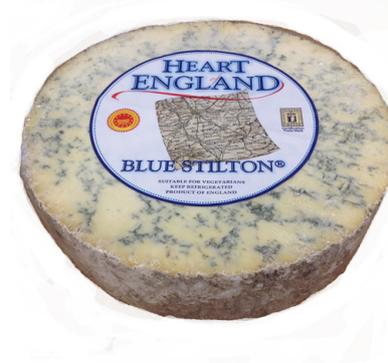




# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3932
Descripción	STILTON DOP 1/4 REDONDO 2KGX2
Denominación legal	QUESO GRASO AZUL M.G./E.S.48%
País de origen	Inglaterra
Marca	HEART OF ENGLAND
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Tipo de Cuajo	VEGETAL
Registro sanitario	UK ME003 EC
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	5
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	5053044120208
Código EAN caja	95012004001271
Vida secundaria	3 DÍAS

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	20,50	5,80	20,50	2,00	2,01
Caja	14,10	22,50	22,50	4,00	4,16
Palet	120,00	163,00	80,00	600,00	657,00

### Paletización

Cajas por palet	150,00
Capas por palet	7,50
Cajas por capa	20,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, penicillium roqueforti, fermentos lácticos
Corteza	NO COMESTIBLE

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SABOR INTENSO
Aspecto	PASTA CON VETAS AZULADAS.
Textura	CREMOSO, LISO.

#### C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1700 kJ / 410 kcal
Grasas	35 G
de las cuales saturadas	23 G
Hidratos de carbono	0,1 G
de los cuales azúcares	0,1 G
Proteínas	23,7 G
Sal	1,97 G

#### D. Características microbiológicas

E.Coli	<10 UFC/G
Estafilococos áureos	<20 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA/25G
Listeria	AUSENCIA/25G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,6
Materia grasa	35%
M.G./E.S.	48%
Grado de humedad	38%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE
Denominación de origen	DOP