

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	531
Descripción	MOZZA. 100% PIZZAIOLO RALL.2KGx6
País de origen	Bélgica
Marca	KAASBRIK
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE CO367 EG
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	6
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	6,00
Código EAN unidad / Kg	5400317210614
Código EAN caja	15400317210611

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	37,00	8,00	25,00	2,00	2,01
Caja	39,50	24,00	29,50	12,00	12,69
Palet	120,00	210,00	80,00	768,00	837,00

Paletización

Cajas por palet	64,00
Capas por palet	8,00
Cajas por capa	8,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

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

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	TÍPICO DE MOZZARELLA
Color	COLOR AMARILLO PÁLIDO
Aspecto	RALLADO 3X3X19MM

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1250 kJ / 300 kcal
Grasas	22G
de las cuales saturadas	15G
Hidratos de carbono	0G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	27,5G
Sal	1,4G

D. Características microbiológicas

Salmonella	AUSENCIA/25G
Listeria	AUSENCIA/25G

E. Características físicas y químicas

M.G./E.S.	40 - 45 %
Grado de humedad	45 - 50 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS