

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	533
Descripción	MOZZA. 70% ANALOGO 30% JULIENNE 2KGX6
País de origen	Bélgica
Marca	KAASBRIK
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	VEGETAL
Registro sanitario	BE CO367 EG
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	6
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	6,00
Código EAN unidad / Kg	5400317216258
Código EAN caja	15400317216255

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	40,00	8,00	25,00	2,00	2,01
Caja	39,50	23,00	29,00	12,00	12,68
Palet	120,00	210,00	80,00	768,00	835,00

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, agua, aceite vegetal (palma), sal, cuajo, almidón de patata, fermentos lácticos, proteínas de LECHE, emulsionante: ácido cítrico (E330), colorante: E160a carotenos, antiapelmazante: almidón

B. Características organolépticas

Sabor y aroma

AROMA TÍPICA DE MOZZARELLA

Color

QUESO DE COLOR AMARILLO PALIDO

Aspecto

JULIENNE 5MM

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1341 kJ / 323 kcal
Grasas	25
de las cuales saturadas	15
Hidratos de carbono	4,8G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	20
Sal	1,4 G

D. Características microbiológicas

Salmonella

AUSENCIA / 25G

Listeria

AUSENCIA / 25G

E. Características físicas y químicas

M.G./E.S.

45%

Grado de humedad

42,5 - 48%

F. Características especiales

OGM

AUSENCIA

Alérgenos

LECHE Y SUS DERIVADOS