



# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	214
Descripción	ROQUEFORT DOP 1/2 REVELATION PAP 1'4KGX2
Denominación legal	QUESO DE PASTA AZUL DE LECHE CRUDA DE OVEJA M.G./E.S.52%
País de origen	Francia
Marca	PAPILLON
Tipo de leche	OVEJA
Tratamiento leche	CRUDA
Registro sanitario	F 12.203.026 CEE
Maduración	3 MESES
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	2999226000001
Código EAN caja	93177899992256

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	18,50	10,60	9,25	1,40	0,00
Caja	21,00	11,50	21,00	2,80	2,90
Palet	120,00	150,00	80,00	448,00	489,00

### Paletización

Cajas por palet	160,00
Capas por palet	8,00
Cajas por capa	20,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE entera cruda de oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos, penicillium roqueforti.

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma SABOR MÁS LACTEO Y MENOS SALADO QUE EL ROQUEFORT NORMAL.  
Aspecto CON VENAS AZULES ESPARCIDAS DESDE EL CORAZÓN DEL QUESO HASTA LA CORTEZA.  
Textura CREMOSO Y UNTUOSO

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

Valor energético	1541 kJ / 372 kcal
Grasas	32 G
de las cuales saturadas	20 G
Hidratos de carbono	1,8 G
de los cuales azúcares	0 G
Proteínas	21 G
Sal	3,6 G

#### D. Características microbiológicas

E.Coli	< 100000 / G
Estafilococos áureos	< 10000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Materia seca	> 55 %
Materia grasa	32 %
M.G./E.S.	52 %

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE DE OVEJA, TRAZAS DE GUTEN.
Denominación de origen	DOP