



# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4485
Descripción	QUESO UNTAR CUBO 3KG
Denominación legal	QUESO FRESCO M.G./E.S. 70%
País de origen	Alemania
Marca	NEUTRA
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	DE BY 305 EG
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 6
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	1,00
Código EAN caja	4002174082703

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	24,20	13,20	22,70	3,00	3,15
Caja	24,20	13,20	22,70	3,00	3,15
Palet	120,00	102,00	80,00	420,00	463,58

### Paletización

Cajas por palet	140,00
Capas por palet	7,00
Cajas por capa	20,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, espesante: goma guar, conservador: sorbato de potasio

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma SABOR PURO Y SUAVE A LECHE. OLOR FRESCO  
Aspecto BLANCO HOMOGENEO  
Textura TEXTURA HOMOGENEA, SUAVEY UNTUOSA

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

Valor energético	1106 kJ / 268 kcal
Grasas	26 G
de las cuales saturadas	17 G
Hidratos de carbono	3 G
de los cuales azúcares	3 G
Proteínas	5,4 G
Sal	0,8 G

#### D. Características microbiológicas

E.Coli	<10 UFC/G
Estafilococos áureos	<100 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25G
Listeria	AUSENCIA / 25G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	4,7
Materia seca	36 %
Materia grasa	26 %
M.G./E.S.	70 %

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS