



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	618
Descripción	EDAM BARRA 40% 3,2KGX3
País de origen	Alemania
Marca	NORDAM
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE-BY 50515 EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	3,00
Código EAN unidad	2830900000002
Código EAN caja	94040900106128

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	27,00	10,00	10,50	3,20	0,00
Caja	37,00	10,50	29,00	9,60	9,80
Palet	120,00	100,00	80,00	614,40	0,00

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, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, cloruro de calcio

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SUAVE, PURO, NO ÁCIDO
Color MARFIL A DORADO
Aspecto LIGERAMENTE BRILLANTE CON AGUJEROS DISPERSOS Y OVALADOS

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1235 kJ / 297 kcal
Grasas 21,5 G
de las cuales saturadas 15G
Hidratos de carbono < 0,1 G
de los cuales azúcares <0,1G
Proteínas 25G
Sal 2G

D. Características microbiológicas

E.Coli < 1000 / G
Estafilococos áureos < 1000 / G
Salmonella AUSENCIA / 25 G
Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,2- 5,6
Materia seca 53 %
Materia grasa 22%
M.G./E.S. 40%
Humedad sin M.G. 54 - 63 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS