



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	653
Descripción	EDAM KASEMEISTER BARRA 3KGX4
País de origen	Alemania
Marca	KASEMEISTER
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE SN 016 EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	04
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	94025839399582
Código EAN caja	94025839013495

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	30.00	10.00	10.00	3.00	3.02
Caja	44.40	11.40	32.40	12.00	12.43
Palet	120.00	103.63	80.00	720.00	770.50

Paletización

Cajas por palet	60.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	6.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SUAVE, CREMOSO, AROMÁTICO
Color AMARILLO CLARO
Aspecto FIRME, LISA, UNIFORME, CON ESCASOS AGUJEROS REDONDOS REPARTIDOS UNIFORMEMENTE

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 307
Energía (Kj) 1277
Proteínas 25,5 G
Hidratos de carbono 0 G
Grasa 22,8 G
Ácidos grasos saturados 14,9 G
Sal 2,1G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE < 1000 / G
E. Coli < 100 / G
Estafilococos áureos < 100/ G
Mohos < 100 / G
Levaduras < 100 / G
Salmonella AUSENCIA / 25 G
Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,2 - 5,5
Materia seca 53,5 - 56,5%
Materia grasa 21,5 %
M.G./E.S. 40% -42,5%
Humedad sin MG 54 - 63%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS