



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	159
Descripción	BRIE CHATEAU DE FRANCE 1KGX4
País de origen	Francia
Marca	CHATEAU DE FRANCE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 44.003.001 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	3333750054250
Código EAN caja	13333750054257

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	-	20.50	-	1.00	-
Caja	40.00	60.00	39.50	4.00	4.27
Palet	120.00	158.00	80.00	576.00	-

#### Paletización

Cajas por palet	144.00
Capas por palet	24.00
Cajas por capa	6.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

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

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma QUESO SABROSO, AUTÉNTICO  
Color BLANCO UNIFORME  
Aspecto FORMA REDONDA CON LOS BORDES LIGERAMENTE CONVEXOS

#### C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 356  
Energía (Kj) 1473  
Proteínas 16 G  
Hidratos de carbono 1 G  
Grasa 32 G  
Ácidos grasos saturados 25  
Ácido fólico 02-N 4 DIAS  
Sal 1,6 ± 0,4 G  
Calcio 0,42 G  
Sodio 0,52 G  
Potasio 0,19 G  
Magnesio 0,017 G

#### 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 < 4,5  
Materia seca > 51 %  
Materia grasa 32%  
M.G./E.S. > 60 %  
Grado de humedad < 49 %  
Humedad sin MG 61 - 69 %

#### F. Características especiales

OGM AUSENCIA  
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS.