



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	134
Descripción	BRIE CHATEAU DE FRANCE 3KG
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	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3333750052348
Código EAN caja	93333750552346

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	32.00	4.00	32.00	3.20	3.30
Caja	39.50	5.70	39.50	3.20	3.40
Palet	120.00	169.00	80.00	518.40	570.13

Paletización

Cajas por palet	162.00
Capas por palet	27.00
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 QUESO SABROSO, MUY CREMOSO
Color PASTA SUAVE CON CORTEZA FLORECIDA DE COLOR BLANCO
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	32G
Ácidos grasos saturados	22,5G
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,6 G
Calcio	0,42 G
Sodio	0,52 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	< 10 000 / 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	> 52%
Materia grasa	31%
M.G./E.S.	> 60%
Grado de humedad	< 47%
Humedad sin MG	61 - 69 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS.