



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	12
Descripción	AZUL FOURME D'AMBERT DOP 2'1KGX2
País de origen	Francia
Marca	TRADILAIT
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 15 196 001 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	3492840934664
Código EAN caja	93492845260020

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	13.00	19.00	13.00	2.10	2.13
Caja	28.00	13.00	21.00	4.20	4.37
Palet	120.00	147.00	80.00	403.20	-

Paletización

Cajas por palet	96.00
Capas por palet	8.00
Cajas por capa	12.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CUAJO ANIMAL, FERMENTOS LACTICOS, PENICILLIUM

B. Características organolépticas

Sabor y aroma FRUTADO, TIPO, UN POCO ÁCIDO
Color FIRME Y CREMOSA
Aspecto CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 323
Energía (Kj) 1339
Proteínas 20G
Hidratos de carbono 0G
Grasa 27G
Ácidos grasos saturados 18G
Colesterol 0.1G
Ácido fólico 02-N 4 DIAS
Sal 2.5 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 / 25G
Listeria AUSENCIA / 25G

E. Características físicas y químicas

Ph < 4,5
Materia seca 50%
Materia grasa 30%
M.G / E.S. > 50 %
Grado de humedad 40%
Humedad sin MG 55%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS (INCLUIDA LACTOSA).RAZAS DE GLUTEN.