



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	1004
Descripción	CASTELLO PIÑA PORCION 125GX10
País de origen	Dinamarca
Marca	CASTELLO
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DK-M277 EC

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	10.00
Código EAN unidad	5760466872119
Código EAN caja	5760466900089

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	4.00	10.80	10.80	0.12	0.14
Caja	22.50	17.10	11.20	1.25	1.54
Palet	120.00	117.00	80.00	262.50	-

#### Paletización

Cajas por palet	210.00
Capas por palet	6.00
Cajas por capa	35.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

<b>Ingredientes</b>	LECHE Y NATA, MEZCLA DE ALMENDRA Y PAPAYA, PIÑA, CONCENTRADO DE PIÑA, AZÚCAR, PROTEÍNA DE LECHE GELATINA, SAL, FIBRA DE CÍTRICOS, ESTABILIZANTE: E410 GOMA GARROFÍN, CONSERVANTE: E200 ÁCIDO SÓRBICO, FERMENTOS LÁCTICOS
---------------------	--

#### B. Características organolépticas

<b>Sabor y aroma</b>	FRESCO, SABOR TÍPICO DE PIÑA Y PAPAYA, CON UNA NOTA DE ALMENDRAS
<b>Color</b>	COLOR CREMA A AMARILLO PÁLIDO
<b>Aspecto</b>	RECUBIERTO CON UNA CAPA DE TROCITOS DE ALMENDRA Y PAPAYA

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

<b>Energía (Kcal)</b>	310
<b>Energía (Kj)</b>	1300
<b>Proteínas</b>	9 G
<b>Hidratos de carbono</b>	12 G
<b>Grasa</b>	24 G
<b>Ácidos grasos saturados</b>	14 G
<b>Colesterol</b>	0,1 G
<b>Ácido fólico</b>	02-N 4 DIAS
<b>Sal</b>	0,5 G
<b>Calcio</b>	0,76 G
<b>Sodio</b>	0,8 G
<b>Potasio</b>	0,19 G
<b>Magnesio</b>	0,017 G

#### D. Características microbiológicas

<b>Enterobacteria CEAE</b>	<1000 UFC/G
<b>E. Coli</b>	< 10 / G
<b>Estafilococos áureos</b>	< 10 / G
<b>Mohos</b>	< 100 / G
<b>Levaduras</b>	< 100 / G
<b>Salmonella</b>	AUSENCIA / 25 G
<b>Listeria</b>	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

<b>Ph</b>	4,6
<b>Materia seca</b>	52,30%
<b>Materia grasa</b>	24%
<b>M.G./E.S.</b>	68,90%
<b>Grado de humedad</b>	47,70%
<b>Humedad sin MG</b>	86,90%

#### F. Características especiales

<b>OGM</b>	AUSENCIA
<b>Alérgenos</b>	LECHE Y DERIVADOS, ALMENDRAS