



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	1006
Descripción	CASTELLO PIMIENTA 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	5740200029146
Código EAN caja	5760466899642

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

Ingredientes LECHE Y NATA,PIMIENTA NEGRA,PROTEÍNA DE LECHE,SAL,GELATINA,ESTABILIZANTE: E410 GOMA DE ALGARROBA,PIMIENTA BLANCA,CONSERVANTE: E200 ÁCIDO SÓRBICO,FERMENTOS LÁCTICOS

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SABOR FUERTE Y PICANTE APIMIENTA, AROMA FRESCO
Color COLOR CREMA, SE OSCURECECON EL TIEMPO
Aspecto RECUBIERTO DE UNA CAPA DE PIMIENTA NEGRA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	340
Energía (Kj)	1390
Proteínas	9 G
Hidratos de carbono	7,5 G
Grasa	30 G
Ácidos grasos saturados	21 G
Colesterol	0.1G
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	0,7 G
Calcio	0,76 G
Sodio	0,3 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	4.59
Materia seca	46,70%
Materia grasa	30%
M.G./E.S.	69,40%
Grado de humedad	53,30%
Humedad sin MG	84%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS