



## 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