



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	1140
Descripción	FRIBOURGEOIS DOP PIEZA 6KG
País de origen	Suiza
Marca	VACHERIN FRIBOURGEOIS
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 01.074.003 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3463340012053
Código EAN caja	93463342702375

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	35.00	8.00	35.00	6.00	-
Caja	35.00	8.20	35.00	6.00	6.20
Palet	120.00	82.00	80.00	360.00	-

#### Paletización

Cajas por palet	60.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	6.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE CRUDA DE VACA,SAL,FERMENTOS LÁCTICOS,CUAJO

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma AGRADABLE, REGULAR Y AROMÁTICO, AMARGOR SUTIL. COR  
Color CORTEZA MARRON-AMARILLO A MARRÓN-GRIS, PASTA MARFI  
Aspecto CON PEQUEÑOS AGUJEROS DEFORMAS IRREGULARE

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

Energia (Kcal)	372
Energia (Kj)	1560
Proteinas	29 G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	30,5 G
Ácidos grasos saturados	23G
Colesterol	0.1G
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,2 - 1,6 G
Calcio	0,7 G
Fosforo	336 MG
Sodio	0,3 G
Potasio	70 MG
Magnesio	0,017 G

#### D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	<1000 UFC/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	5,5
Materia seca	46,70%
Materia grasa	30%
M.G./E.S.	48%
Grado de humedad	44%
Humedad sin MG	84%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS