



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|---------------------------------|
| Código Iberconseil | 1713 |
| Descripción | MINI CABRIS 4 SABORES (30GX4)X8 |
| País de origen | Francia |
| Marca | VALCREST |
| Tipo de leche | CABRA |
| Registro sanitario | FR 79.076.01 CE |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 06 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | SI |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 8.00 |
| Código EAN unidad | 3222120301462 |
| Código EAN caja | 13222120301469 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 10.00 | 2.00 | 10.00 | 0.12 | 0.14 |
| Caja | 32.00 | 6.00 | 24.00 | 0.96 | 1.31 |
| Palet | 120.00 | 135.00 | 80.00 | 192.00 | 277.00 |

Paletización

| | |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 200.00 |
| Capas por palet | 20.00 |
| Cajas por capa | 10.00 |

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

| | |
|---------------------|--|
| Ingredientes | QUESO DE CABRA 90% (LECHE DE CABRA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS (INCLUIDA LACTOSA), ESTABILIZANTE (E461), CONSERVADOR (E202)), COBERTURA SABORES 10% (ALBARICOQUE 3%: ALBARICQUE SECO DESHUESADO, DEXTROSA, CONSERVADOR (E220 (SULFITOS)), PIMIENTO ROJO 3%, CHALOTAS 2%, ADEREZO MEXICANO 2% (MOSTAZA, PIMIENTOS, CEBOLLA, PEREJIL)). |
|---------------------|--|

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|-------------------------|-------------|
| Energía (Kcal) | 291 |
| Energía (Kj) | 1205 |
| Proteínas | 14 G |
| Hidratos de carbono | 5 G |
| Grasa | 24 G |
| Ácidos grasos saturados | 17 G |
| Colesterol | 0,1 G |
| Ácido fólico | 02-N 4 DIAS |
| Sal | 1,1 G |
| Calcio | 1,2 G |
| Fosforo | 0,7 G |
| Sodio | 0,3 G |
| Potasio | 70 MG |
| Magnesio | 0,017 G |

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

| | |
|------------------|------|
| Ph | 5,5 |
| Materia seca | 46 % |
| Materia grasa | 24 % |
| M.G /E.S. | 51 % |
| Grado de humedad | 54 % |
| Humedad sin MG | 84% |

F. Características especiales

| | |
|-----------|---|
| OGM | AUSENCIA |
| Alérgenos | LECHE Y DERIVADOS (INCLUIDA LACTOSA, SULFITOS >10 MG/KG Y MOSTAZA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, PESCADO, APIO, SOJA, SÉSAMO Y FRUTOS SECOS. |