



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Código Iberconseil | 212                      |
| Descripción        | MARGALET PAPILLON 150GX8 |
| País de origen     | Francia                  |
| Marca              | PAPILLON                 |
| Tipo de leche      | OVEJA                    |
| Registro sanitario | FR 12 299 020 CE         |

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 08            |
| Atmósfera protectora (Sí/No)         | NO            |
| Peso Fijo / Variable                 | Fijo          |
| Unidades por caja                    | 8.00          |
| Código EAN unidad                    | 3177890102095 |
| Código EAN caja                      | 3177890102026 |

#### Formato

|        | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 3.20       | 8.10      | 8.10       | 0.15           | 0.16            |
| Caja   | 22.00      | 8.10      | 21.00      | 1.20           | 1.50            |
| Palet  | 120.00     | 100.00    | 80.00      | 144.00         | 202.00          |

#### Paletización

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 120.00 |
| Capas por palet | 8.00   |
| Cajas por capa  | 15.00  |

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, CUAJO ANIMAL, FERMENTOS LÁCTICOS, FERMENTOS DE MADURACIÓN

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** SABOR DULCE, DELICADO LIGERAMENTE SALADO  
**Color** COLOR BLANCO A MARFIL EN EL CENTRO, MARFIL A AMARILLO EN LA CORTEZA  
**Aspecto** CORTEZA ACCIDENTADA Y ONDULADA

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

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Energía (Kcal)                | 326         |
| Energía (Kj)                  | 1351        |
| Proteínas                     | 18 G        |
| Hidratos de carbono           | 0,5 G       |
| Grasa                         | 28 G        |
| Ácidos grasos saturados       | 19G         |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 5,7 G       |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 0,8 G       |
| Ácidos grasos trans           | 0,5 G       |
| Colesterol                    | 35,74 MG    |
| Ácido fólico                  | 02-N 4 DIAS |
| Sal                           | 1,2 G       |
| Calcio                        | 500 MG      |
| Fosforo                       | ± 0,4 G     |
| Sodio                         | 591 MG      |
| Potasio                       | 85 MG       |
| Magnesio                      | 0,017 G     |

#### D. Características microbiológicas

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Enterobacteria CEAE  | 10 000 / G      |
| E. Coli              | 100 / G         |
| Estafilococos áureos | AUSENCIA / 25 G |
| Mohos                | 100 / G         |
| Levaduras            | 100 / G         |
| Salmonella           | AUSENCIA / 25 G |
| Listeria             | AUSENCIA / 25 G |

#### E. Características físicas y químicas

|                  |         |
|------------------|---------|
| Ph               | 5,1     |
| Materia seca     | > 49 %  |
| Materia grasa    | > 26 %  |
| M.G./E.S.        | 50%     |
| Grado de humedad | 58%     |
| Humedad sin MG   | 60,18 % |

#### F. Características especiales

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| OGM       | AUSENCIA          |
| Alérgenos | LECHE Y DERIVADOS |