



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|------------------------------------|
| Código Iberconseil | 2491 |
| Descripción | MIMOLETTE EXTRA 18M. ISIGNY 200GX6 |
| País de origen | Francia |
| Marca | ISIGNY STE. MERE |
| Tipo de leche | VACA |
| Registro sanitario | FR.50.127.01.CE |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 06 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | NO |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 6.00 |
| Código EAN unidad | 3254550032289 |
| Código EAN caja | 13254550032286 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 3.00 | 9.00 | 12.50 | 0.20 | 0.21 |
| Caja | 22.00 | 10.50 | 15.00 | 1.20 | 1.29 |
| Palet | 120.00 | 151.50 | 80.00 | 390.00 | 439.00 |

Paletización

| | |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 325.00 |
| Capas por palet | 13.00 |
| Cajas por capa | 25.00 |

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,CUAJO,FERMENTOS LÁCTICOS, COLORANTE (ANATO) CONSERVANTE (LISOZIMA), CLORURO CALCICO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AFINADO EN CAVA 18 MESES
Color QUESO BLANCO CREMOSO CON TROZOS DE ARANDANOS ROJO INTENSO.
Aspecto PASTA PRENSADA EN FORMA DEESFERA APLASTADO. CORTEZA SECA Y DURA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Energia (Kcal) | 405 |
| Energia (Kj) | 1685 |
| Proteinas | 34 G |
| Hidratos de carbono | 2G |
| Grasa | 29 G |
| Ácidos grasos saturados | 17,9 G |
| 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 | 2,5 +/- 1% |
| Calcio | 0,76 G |
| Fosforo | ± 0.4 G |
| Sodio | 1G |
| Potasio | 85 MG |
| Magnesio | 0,017 G |

D. Características microbiológicas

| | |
|----------------------|-----------------|
| Enterobacteria CEAE | < 100 / G |
| E. Coli | <10 UFC/G |
| Estafilococos áureos | <10 UFC/G |
| Mohos | <100 UFC/G |
| Levaduras | <10000 UFC/G |
| Salmonella | AUSENCIA / 25 G |
| Listeria | AUSENCIA / 25G |

E. Características físicas y químicas

| | |
|------------------|---------|
| Ph | 5,4 - 6 |
| Materia seca | 67-72% |
| Materia grasa | 30% |
| M.G./E.S. | > 40 % |
| Grado de humedad | <33% |
| Humedad sin MG | 18,4 % |

F. Características especiales

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