



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2505
Descripción	TABLA PLUMIER DEGUSTACIÓN 220GX8
País de origen	Francia
Marca	NEUTRO
Tipo de leche	TABLAS
Registro sanitario	01-FR 69.091.001 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	8.00
Código EAN unidad	3222120001744
Código EAN caja	3523230036290

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	24.00	3.50	8.30	0.22	0.27
Caja	37.00	7.50	25.50	1.76	2.45
Palet	120.00	128.00	80.00	237.60	351.00

Paletización

Cajas por palet	135.00
Capas por palet	15.00
Cajas por capa	9.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes QUESO ST. MARCELLIN 80G, QUESO VACHE DE CALAIS 80G, QUESO PICODON GRAND-MÈRE DOP 60G.

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AFINADO EN CAVA 18 MESES
Color QUESO BLANCO CREMOSO CON TROZOS DE ARANDANOS ROJO INTENSO.
Aspecto TABLA DEGUSTACIÓN DE 3 QUESOS.

E. Características físicas y químicas

Ph 5,4 - 6
Materia seca 67-72%
Materia grasa 30%
M.G./E.S. 01-ST MARCELLIN 50%, VACHE DE
Grado de humedad <33%
Humedad sin MG 18,4 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS