



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	289
Descripción	TABLA QUESOS TRADICIONALES 600GX4
País de origen	Francia
Marca	ROCHEBRUNE
Tipo de leche	TABLAS
Registro sanitario	FR 84.007.011 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	3252540947629
Código EAN caja	93252540947622

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	27.00	5.00	18.00	0.60	0.70
Caja	39.00	9.00	29.00	2.40	3.00
Palet	120.00	110.00	80.00	192.00	270.00

Paletización

Cajas por palet	80.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	8.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	QUESO BRIE DE MEAUX DOP DELECHE CRUDA DE VACA, QUESOCROTTIN DE CABRA DE LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, QUESO FOURME D'AMBERT DOP DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA, QUESO REBLOCHON DOP DE LECHECRUDA DE VACA, QUESO SAINTMARCELLIN DE LECHE CRUDA DE VACA.
--------------	---

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energia (Kcal)	278/302/347/332/246
Energia (Kj)	1156/1253/1437/1377/1022
Proteínas	22/18,7/20,9/20,8/13
Hidratos de carbono	0,3/1,9/0,5/0,1/1
Grasa	21/24,4/29/28/20
Ácidos grasos saturados	14,3/16,4/20/17/16
Ácidos grasos monoinsaturados	3,50 G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,64 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	35,74 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	0,02/-/2,6/1,2/1,5
Calcio	700MG
Fosforo	± 0.4 G
Sodio	0,788G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	> 4,4
Materia seca	40%
Materia grasa	20%
M.G / E.S.	45- 50%
Grado de humedad	50-60 %
Humedad sin MG	75%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS