



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2954
Descripción	VALENÇAY DOP JACQUIN L.CRUDA 220GX6
País de origen	Francia
Marca	JACQUIN & FILS
Tipo de leche	CABRA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 36 233 001 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	3369640002414
Código EAN caja	13369640002411

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	7.00	7.00	7.00	0.22	0.22
Caja	30.00	9.00	20.00	1.32	1.50
Palet	120.00	90.00	80.00	237.60	-

#### Paletización

Cajas por palet	180.00
Capas por palet	15.00
Cajas por capa	12.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE CRUDA DE CABRA, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, SAL, CARBON VEGETAL

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** CARACTERÍSTICO DEL QUESODE CABRA, VACA U OVEJA  
**Color** CORTEZA BEIGE  
**Aspecto** CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

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

Energía (Kcal)	300
Energía (Kj)	1300
Proteínas	20G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	25G
Ácidos grasos saturados	15G
Ácidos grasos monoinsaturados	3,50 G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,64 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Coolesterol	180 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,5
Calcio	520 MG
Fosforo	± 0,4 G
Sodio	473 MG
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

#### D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	<1000 / G
E. Coli	< 1000 / G
Estafilococos áureos	< 10000 / 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	45%
Materia grasa	25%
M.G./E.S.	45%
Grado de humedad	50-60 %
Humedad sin MG	70%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS