



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
Colesterol	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