



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3
Descripción	PYRENEE OVEJA O.IRATY DOP MOULIS 4KG
País de origen	Francia
Marca	LE MOULIS
Tipo de leche	OVEJA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 09 214 001 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	10
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3453303206933
Código EAN caja	93453303206936

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22.00	10.00	22.00	4.00	-
Caja	27.20	13.60	26.80	4.00	4.25
Palet	120.00	-	80.00	192.00	-

#### Paletización

Cajas por palet	48.00
Capas por palet	8.00
Cajas por capa	6.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, CUAJO, CLORURO CALCICO, FERMENTOS LACTICOS, COLORANTES DE LA CORTEZA: CARAMELO Y ANATO, CONSERVANTE, E235

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** FUERTE, NO AMARGO, TÍPICO DE OVEJA  
**Color** CORTEZA AMARILLA-ANARANJADA A GRIS, NO COMESTIBLE  
**Aspecto** CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

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

Energía (Kcal)	390
Energía (Kj)	1639
Proteínas	27,6 G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	33 G
Ácidos grasos saturados	20G
Ácidos grasos monoinsaturados	12G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,64 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	180 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,4 G
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	< 1000 G
Mohos	<1000 / G
Levaduras	<1000 / G
Salmonella	AUSENCIA EN 25 G
Listeria	AUSENCIA EN 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,5-5,7
Materia seca	45 G
Materia grasa	36 %
M.G./E.S.	50 %
Grado de humedad	51-59%
Humedad sin MG	70%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS