



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|------------------------|
| Código Iberconseil | 1709 |
| Descripción | CABRA BACON (30GX3)x12 |
| País de origen | Francia |
| Marca | VALCREST |
| Tipo de leche | CABRA |
| Registro sanitario | FR 79.076.01 CE |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 07 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | SI |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 12.00 |
| Código EAN unidad | 3335090005701 |
| Código EAN caja | 13335090005708 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 1.50 | 6.50 | 16.50 | 0.09 | 0.10 |
| Caja | 32.00 | 6.00 | 24.00 | 1.08 | 1.39 |
| Palet | 120.00 | 135.00 | 80.00 | 216.00 | 303.00 |

Paletización

| | |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 200.00 |
| Capas por palet | 20.00 |
| Cajas por capa | 10.00 |

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

| | |
|---------------------|---|
| Ingredientes | QUESO DE CABRA 67% (LECHE DE CABRA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, CLORURO DE CALCIO, ESTABILIZANTE: METILCELULOSA, CONSERVANTE: SORBATO POTÁSICO) PANCETA DE CERDO 33% (CARNE DE CERDO, SAL, JARABE DE GLUCOSA, AROMA DE HUMO, ANTIOXIDANTE (E301), CONSERVANTE: NITRITO DE SODIO(E250), NITRITO POTÁSICO (E252)) |
|---------------------|---|

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Energía (Kcal) | 288 |
| Energía (Kj) | 1195 |
| Proteínas | 15 G |
| Hidratos de carbono | 2,6 G |
| Grasa | 24 G |
| Ácidos grasos saturados | 15 G |
| Ácido fólico | 01-PRODUCTO DESCONGELADO. |
| Sal | 1,8 G |
| Calcio | 0,45G |

D. Características microbiológicas

| | |
|----------------------|--------------|
| Enterobacteria CEAE | <10000/G |
| E. Coli | <10/G |
| Estafilococos áureos | <100/G |
| Mohos | <1000000/G |
| Levaduras | <100 |
| Salmonella | AUSENCIA/25G |
| Listeria | AUSENCIA/25G |

E. Características físicas y químicas

| | |
|------------------|------|
| Ph | 4,5 |
| Materia seca | 43% |
| Materia grasa | 24 % |
| M.G./E.S. | 57 % |
| Grado de humedad | 57 % |

F. Características especiales

| | |
|-----------|-------------------|
| OGM | AUSENCIA |
| Alérgenos | LECHE Y DERIVADOS |