



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2952
Descripción	CROTTIN CHAVIGNOL DOP JACQUIN 60GX12
País de origen	Francia
Marca	JACQUIN & FILS
Tipo de leche	CABRA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 58 295 002 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	12.00
Código EAN unidad	3369640013724
Código EAN caja	13369640013721

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	5.00	3.50	5.00	0.06	0.06
Caja	32.00	6.00	23.00	0.72	0.75
Palet	120.00	67.50	80.00	129.60	155.00

#### 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.

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** CAPRINO Y LÁCTICO.  
**Color** PASTA BLANCA O MARFIL, CORTTEZA MARFIL, FINA Y REGULAR  
**Aspecto** SIN CORTEZA

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

**Energía (Kcal)** 300  
**Energía (Kj)** 1300  
**Proteínas** 20 G  
**Hidratos de carbono** 0 G  
**Grasa** 25 G  
**Ácidos grasos saturados** 15 G  
**Ácido fólico** 01-PRODUCTO DESCONGELADO,  
**Sal** 1,5 G  
**Calcio** 0,45G

#### D. Características microbiológicas

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

#### E. Características físicas y químicas

**Ph** 4,5  
**Materia seca** 45%  
**Materia grasa** 25 %  
**M.G./E.S.** 45 %  
**Grado de humedad** 57 %

#### F. Características especiales

**OGM** AUSENCIA  
**Alérgenos** LECHE Y SUS DERIVADOS