



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3824
Descripción	BU CHETTE CABRA BACON F.H. (40Gx4)X8
País de origen	Francia
Marca	CHEVRECHARD
Tipo de leche	CABRA
Registro sanitario	FR 79.076.01 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	8.00
Código EAN unidad	3335090005220
Código EAN caja	13335090305235

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	15.90	2.60	10.90	0.16	0.17
Caja	32.00	6.00	24.00	1.28	1.56
Palet	80.00	135.00	120.00	256.00	332.00

Paletización

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

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	RELLENO QUESO DE CABRA: LECHE DE CABRA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, CLORURO DE CALCIO E509, CONSERVANTE: SORBATO DE POTASIO E202, RECUBIERTO: CARNE DE CERDO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA DE TRIGO Y MAÍZ, SIROPE DE GLUCOSA DE MAÍZ, ESPECIAS, AROMAS, ANTIOXIDANTE: ASCORBATO DE SODIO Y LACTATO DE SODIO, POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSÓDICO, CONSERVANTES: NITRITO DE SODIO, NITRATO DE POTASIO, ACIDIFICANTE: ACETATO DE SODIO, ÁCIDO LÁCTICO, CEBOLLINO
---------------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SABOR A CABRA CON GUSTO A BACON AHUMADO
Color	QUESO BLANCO TIRANDO A MARFIL, BACON ROJO ROSADO
Aspecto	QUESO ENROLLADO EN BACON AHUMADO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	275
Energía (Kj)	1143
Proteínas	17 G
Hidratos de carbono	3 G
Grasa	22 G
Ácidos grasos saturados	12,5 G
Ácidos grasos monoinsaturados	9,2 G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,2 G
Colesterol	61 MG
Ácido fólico	01-PRODUCTO DESCONGELADO,
Sal	1,4 G
Calcio	0,43 G
Sodio	1 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	5 - 5,6
Materia seca	45%
Materia grasa	22%
M.G./E.S.	48%
Grado de humedad	55%
Humedad sin MG	54%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS