



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	371
Descripción	BRIE MEAUX DOP REN. GILL. 3KG
País de origen	Francia
Marca	RENARD GILLARD
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 55.051.001 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3247765000006
Código EAN caja	93259780000223

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	5.00	38.00	38.00	3.00	3.35
Caja	38.00	5.00	38.00	3.00	3.47
Palet	120.00	125.00	80.00	360.00	430.00

Paletización

Cajas por palet	120.00
Capas por palet	20.00
Cajas por capa	6.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE CRUDA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTEOS Y DE AFINACIÓN, CUAJO ANIMAL, FLORA DE SUPERFICIE

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AROMA: FRESCA Y AGRADABLE, SABOR AFRUTADO CON NOTAS DE FRUTOS SECOS
Color CORTEZA BLANCA COMESTIBLE PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO
Aspecto RUEDA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	290
Energía (Kj)	1206
Proteínas	22 G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	21 G
Ácidos grasos saturados	13G
Sal	2 G
Calcio	0,37%
Fosforo	0,25%
Potasio	0,73%

D. Características microbiológicas

E. Coli	< 10000 G
Estafilococos áureos	< 1000 G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Materia seca	45%
Materia grasa	21%
M.G./E.S.	44%
Grado de humedad	< 55 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS