



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	372
Descripción	BRIE MEAUX DOP 1/4 REN.GILL. L/C 750GX4
País de origen	Francia
Marca	RENARD GILLARD
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 55 051 01 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	3247753000001
Código EAN caja	93247753000004

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	25.00	18.00	18.00	0.75	0.76
Caja	38.00	5.00	38.00	3.00	3.47
Palet	120.00	125.00	80.00	360.00	-

#### 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 (95 %),SAL (2 %),FERMENTOS LACTEOS Y DE AFINACIÓN (2 %),CUAJO BOVINO (0,5 %),FLORA DE SUPERFICIE (0,5 %), ANATO (TRAZAS)

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** AROMA FRESCO Y AGRADABLE, SABOR AFRUTADO, NOTAS DE AVELLANA  
**Color** CORTEZA BLANCA  
**Aspecto** PASTA BLANDA DE COLOR BLANCO A AMARILLO, CORTEZA BLANCA

#### 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	21,6
Sal	2 G
Calcio	0,37 G
Fosforo	0,25 G
Sodio	0,73 G
Potasio	0,1 G
Magnesio	0,015 G

#### D. Características microbiológicas

E. Coli	< 10000 G
Estafilococos áureos	< 1000 G
Mohos	<1000 / G
Levaduras	<50000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	4,5
Materia seca	45%
Materia grasa	21%
M.G./E.S.	44%
Grado de humedad	42,5%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS