



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	379
Descripción	BRIE DUO TRUFAS 1,3KGX2
País de origen	Francia
Marca	RENARD GILLARD
Tipo de leche	VACA
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	2.00
Código EAN unidad	3259780200057
Código EAN caja	93259780200050

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	5.00	22.00	22.00	1.30	1.36
Caja	46.00	6.00	25.00	2.60	2.90
Palet	120.00	130.00	80.00	364.00	424.00

Paletización

Cajas por palet	140.00
Capas por palet	20.00
Cajas por capa	7.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	78% BRIE PASTEURIZADO (LECHE DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LACTICOS), 19,5% PASTA DE QUESO BRILLAT (LECHE, NATA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LACTICOS), 3% ESCAMAS DE TRUFA DESHIDRATADA, AROMA DE TRUFA
---------------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SABOR DE BRIE CON NOTAS DE TRUFA
Color	PASTA AMARILLA CON MOTITAS NEGRAS EN EL CENTRO. CORTEZA BLANCA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACIÓN DEL QUESO.
Aspecto	CORTEZA NO COMESTIBLE

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	345
Energía (Kj)	1426
Proteínas	14,8 G
Hidratos de carbono	1,5 G
Grasa	31 G
Ácidos grasos saturados	21,6 G
Sal	1,45 G
Calcio	370 MG
Fosforo	0,25 G
Sodio	0,788G
Potasio	0,1 G
Magnesio	0,015 G

D. Características microbiológicas

E. Coli	< 100 UFC/G
Estafilococos áureos	< 100 UFC/G
Mohos	<1000 / G
Levaduras	<1000 / G
Salmonella	AUSENCIA/25G
Listeria	AUSENCIA/25G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,8 - 7,2
Materia seca	48%
Materia grasa	32%
M.G / E.S.	60%
Grado de humedad	42,5 %
Humedad sin MG	62,6 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS