



## 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

<b>Ingredientes</b>	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

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

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

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

#### D. Características microbiológicas

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

#### E. Características físicas y químicas

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

#### F. Características especiales

<b>OGM</b>	AUSENCIA
<b>Alérgenos</b>	LECHE Y DERIVADOS