



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	381
Descripción	BRIE DUO ARANDANO ROJO 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)	
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	3259780300047
Código EAN caja	93259780300040

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	BRIE PASTEURIZADO 77% (LECHE, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS), PASTA (LECHE Y NATA DE LECHE DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS), 3,8% ARÁNDANO ROJO DESHIDRATADO (ARÁNDANO ROJO, AZÚCAR, ACEITE DE GIRASOL)
---------------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	FRESCO Y AGRADABLE, CON NOTAS DE ARANDANO
Color	COLOR CREMA POR FUERA YBLANCO CON UNA FILA DE MOTAS ROJAS / ROSAS POR DENTRO. CORTEZA BLANCA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACIÓN DEL QUESO.
Aspecto	PASTA DE BRIE

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	353
Energía (Kj)	1464
Proteínas	14,8 G
Hidratos de carbono	4,8 G
Grasa	30,6 G
Ácidos grasos saturados	21,3 G
Sal	1,43 G
Calcio	370 MG
Fosforo	0,25 G
Sodio	0,63 G
Potasio	0,19 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	30,60%
M.G./E.S.	62%
Grado de humedad	42,5 %
Humedad sin MG	62,6 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS