



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	694
Descripción	PROVO. OREG. PORC. ALBIERO 200GX20
País de origen	Italia
Marca	ALBIERO
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	IT 05/394 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	20.00
Código EAN unidad	8022284000288
Código EAN caja	8022284042721

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	2.00	18.00	13.00	0.20	0.20
Caja	26.00	15.00	19.00	4.00	4.22
Palet	120.00	155.00	80.00	432.00	648.00

Paletización

Cajas por palet	108.00
Capas por palet	6.00
Cajas por capa	18.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, 0,25% ORÉGANO, SAL, CUAJO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma DELICADO Y FINO, AROMA DE ORÉGANO LIGERAMENTE PICANTE
Color AMARILLO PAJA, CORTEZA DORADA Y BRILLANTE, A VECES AMARILLO OSCURO
Aspecto COMPACTO CON LIGEROS AGUJEROS DISPERSADOS

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	374
Energía (Kj)	1873
Proteínas	26G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	29G
Ácidos grasos saturados	19G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,9 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Sal	0,76G
Calcio	0,43 G
Fosforo	0,25 G
Sodio	0,63 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,015 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	< 100 / G
E. Coli	< 10 / G
Estafilococos áureos	< 10 / G
Mohos	< 1000 / G
Levaduras	< 10000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	4,9 - 5,3
Materia seca	53,8% - 62,2%
Materia grasa	20%
M.G./E.S.	> 44 %
Grado de humedad	42 % +/- 10 %
Humedad sin MG	67 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS