



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	593
Descripción	QUESO ENS. GAZI SALMUERA CUBO 1 KGX6
País de origen	Alemania
Marca	GAZI
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE BW-004 EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	6.00
Código EAN unidad	4002566004542
Código EAN caja	4002566014541

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	14.50	13.50	14.50	1.00	1.55
Caja	44.50	13.50	30.00	6.00	9.47
Palet	120.00	150.00	80.00	360.00	589.36

Paletización

Cajas por palet	60.00
Capas por palet	6.00
Cajas por capa	10.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CUAJO MICROBIANO, FERMENTOS LÁCTICOS

B. Características organolépticas

Sabor y aroma GUSTOSO, OLOR AROMÁTICO
Color BLANCO
Aspecto CUBO CON CUBITOS DE QUESO 10X10 MM EN SALMUERA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 259
Energía (Kj) 1073
Proteínas 18,5G
Hidratos de carbono 0,4 G
Grasa 20,5 G
Ácidos grasos saturados 13,9 G
Ácidos grasos monoinsaturados 5,9 G
Ácidos grasos poliinsaturados 0,8 G
Sal 3 G
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 100 / 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 < 5
Materia seca 40,5 - 46,5%
Materia grasa 17 - 22%
M.G./E.S. 45%
Grado de humedad 68 - 74%
Humedad sin MG 67 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS