



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	620
Descripción	CAMBOZOLA CHAMPIGNON 2,2KGX3
País de origen	Alemania
Marca	CHAMPIGNON
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE BY 77711 EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	3.00
Código EAN unidad	4000504412657
Código EAN caja	94000504168069

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	26.20	6.10	26.20	2.20	2.32
Caja	26.30	18.30	26.20	6.60	6.95
Palet	120.00	107.00	80.00	363.00	-

Paletización

Cajas por palet	55.00
Capas por palet	11.00
Cajas por capa	5.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, NATA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, FERMENTOS DE MADURACION

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SUAVE A PICANTE, DEPENDE DE LA MADURACIÓN
Color BLANCO CREMA A DORADO, CON VETAS AZULES. TEXTURA FUNDENTE Y CREMOSA
Aspecto QUESO DE PASTA BLANDA, MADURADO CON MOHO AZUL. CORTEZA COMESTIBLE

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	436
Energía (Kj)	1801
Proteínas	14 G
Hidratos de carbono	0,5 G
Grasa	42 G
Ácidos grasos saturados	28G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,9 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Colesterol	0,130 G
Sal	1,7 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	< 1000 / G
Estafilococos áureos	< 1000 / G
Mohos	1000 / G
Levaduras	10000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	< 5
Materia seca	59 % +/- 2 %
Materia grasa	42 %
M.G./E.S.	70%
Grado de humedad	41 %
Humedad sin MG	> 67 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS