



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	627
Descripción	MIRABO NUECES CHAMPIGNON 1,2KG
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	1.00
Código EAN unidad	4000504186565
Código EAN caja	94000504186568

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	6.20	21.20	21.20	1.20	1.27
Caja	21.20	6.20	21.20	1.20	1.27
Palet	120.00	108.00	80.00	252.00	292.00

Paletización

Cajas por palet	210.00
Capas por palet	15.00
Cajas por capa	14.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE PASTEURIZADA DE VACA, NATA, NUECES (4%), SAL, CUAJO MICROBIANO, FERMENTOS LÁCTICOS, FERMENTOS DE MADURACIÓN
--------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SUAVE HASTA PICANTE CON SABOR A NUECES
Color	MARFIL
Aspecto	UNIFORME, BLANCO CON TROZOS DE NUECES. CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACIÓN DEL QUESO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	413
Energía (Kj)	1707
Proteínas	15 G
Hidratos de carbono	< 0,5 G
Grasa	39 G
Ácidos grasos saturados	26G
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	57 % +/- 2 %
Materia grasa	39 % +/- 2 %
M.G / E.S.	68%
Grado de humedad	41 %
Humedad sin MG	67%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS, NUECES