



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 |