



## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2122
Descripción	CAMEMBERT EXCELL. ISIGNY L.CRUDA 250GX6
País de origen	Francia
Marca	ISIGNY STE. MERE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 14.342.01 CE

## 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	3254550039639
Código EAN caja	23254550039633

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	11.20	4.00	11.20	0.25	0.27
Caja	36.90	6.00	23.30	1.50	1.72
Palet	120.00	120.00	80.00	270.00	325.00

### Paletización

Cajas por palet	180.00
Capas por palet	18.00
Cajas por capa	10.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE CRUDA DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS Y DE MADURACIÓN

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** LIGERAMENTE SALADO  
**Color** DE COLOR CREMA A AMARILLO  
**Aspecto** QUESO DE PASTA BLANDA CON CORTEZA DE MOHO, FORMA CILÍNDRICA

#### C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	284
Energía (Kj)	1178
Proteínas	21,2 G
Hidratos de carbono	0,2 G
Grasa	22 G
Ácidos grasos saturados	17,7G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,9 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Colesterol	0,130 G
Ácido fólico	02-N 3 SEMANAS
Sal	1,7 G
Calcio	400 MG
Fosforo	0,71 G
Sodio	0,63 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,015 G

#### D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	1000 / G
E. Coli	< 100000 / G
Estafilococos áureos	< 10000 / G
Mohos	< 600 / G
Levaduras	< 600 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,1 - 5,5
Materia seca	46 - 50 %
Materia grasa	22 %
M.G / E.S.	45 - 49 %
Grado de humedad	32%
Humedad sin MG	36,48 %

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS