



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2664
Descripción	BRUGGE FLEURON 2KG
País de origen	Bélgica
Marca	BRUGGE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE M 351 F EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	07
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	5413721209525
Código EAN caja	95413721700339

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	-	-	-	2.00	2.00
Caja	25.00	8.50	25.00	2.00	2.16
Palet	120.00	142.50	80.00	420.00	478.60

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, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, COLORANTE: E160B, CONSERVANTE: LISOZIMA

B. Características organolépticas

Sabor y aroma CARACTERISTICO Y PICANTE
Color COLOR BLANCO CREMA
Aspecto REDONDO, CON CORTEZA BLANCA CON MOHO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 300
Energía (Kj) 1245
Proteínas 21G
Hidratos de carbono 0G
Grasa 24G
Ácidos grasos saturados 14,5G
Ácidos grasos monoinsaturados 10,8 G
Ácidos grasos poliinsaturados 5,3 G
Colesterol 0,130 G
Ácido fólico 01- UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR
Sal 1,90G
Calcio 0,460G
Fosforo 0,71 G
Sodio 0,3 G
Potasio 0,19 G
Magnesio 0,015 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE <1000 / G
E. Coli <100 / G
Estafilococos áureos <100 / G
Mohos <1000 / G
Levaduras <1000000 / G
Salmonella AUSENCIA / 25 G
Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,5
Materia seca 50%
Materia grasa 24%
M.G / E.S. 48%
Grado de humedad 50 - 56 %
Humedad sin MG 43,05%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS, HUEVO