



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2667
Descripción	NAZARETH LIGHT 1/2 BARRA 3KGX2
País de origen	Bélgica
Marca	NAZARETH
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	2.00
Código EAN unidad	5414498000285
Código EAN caja	95413721702043

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	23.50	11.00	18.00	3.00	3.09
Caja	47.50	13.00	18.50	6.00	6.35
Palet	120.00	145.00	80.00	420.00	469.50

Paletización

Cajas por palet	70.00
Capas por palet	7.00
Cajas por capa	10.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL, CUAJO, FERMENTOS LACTICOS, COLORANTE E160B, CONSERVANTE: LISOZIMA (HUEVO)
--------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SUAVE, CON NOTAS DE NUEZ
Color	LIGERAMENTE DORADO
Aspecto	FORMA DE HOGAZA, ABOMBADO,CON CORTEZA MARRON NO COMESTIBLE

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energia (Kcal)	264
Energia (Kj)	1102
Proteinas	30 G
Hidratos de carbono	0 G
Grasa	16 G
Ácidos grasos saturados	10G
Ácidos grasos monoinsaturados	10,8 G
Ácidos grasos poliinsaturados	5,3 G
Colesterol	0,130 G
Ácido fólico	01- UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR
Sal	1,3 G
Calcio	0,800
Fosforo	0,71 G
Sodio	0,52 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	<1000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,6
Materia seca	53%
Materia grasa	16%
M.G./E.S.	30%
Grado de humedad	50 - 56 %
Humedad sin MG	43,05%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS, HUEVO