



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2693
Descripción	BRUGGE PAN CLASSIC 2,8KG
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	5413721209570
Código EAN caja	95413721700407

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	-	-	-	2.80	2.80
Caja	29.70	9.00	14.90	2.80	3.00
Palet	120.00	60.00	80.00	280.00	325.50

#### Paletización

Cajas por palet	100.00
Capas por palet	0
Cajas por capa	19.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, COLORANTE (E160B), CONSERVADOR (LISOZIMA DE HUEVO).
--------------	---

#### B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SUAVE Y CARACTERISTICO.
Color	LIGERAMENTE DORADO.
Aspecto	REDONDO, CON CORTEZA BLANCA.

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

Energía (Kcal)	335
Energía (Kj)	1407
Proteínas	23 G
Hidratos de carbono	0 G
Grasa	27 G
Ácidos grasos saturados	16,4 G
Ácidos grasos monoinsaturados	10,8 G
Ácidos grasos poliinsaturados	5,3 G
Colesterol	0,130 G
Ácido fólico	01- UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR
Sal	1,80 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 UFC/G
E. Coli	<100 UFC/G
Estafilococos áureos	<100 UFC/G
Mohos	<1000 UFC/G
Levaduras	<1000000 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25G
Listeria	AUSENCIA / 25G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,5
Materia seca	55%
Materia grasa	27%
M.G./E.S.	48%
Grado de humedad	50 - 56 %
Humedad sin MG	43,05%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE (INCLUIDA LACTOSA), HUEVO.