



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	1111
Descripción	EMM. DOP SUIZO TACO L.CRUDA 5KGX2
País de origen	Suiza
Marca	EMMENTALER
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 01.074.003 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	3463340012008
Código EAN caja	93463342700432

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	35.00	8.00	20.00	5.00	5.20
Caja	39.00	21.60	24.50	10.00	10.40
1 Palet	120.00	130.00	80.00	540.00	560.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE CRUDA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma LIGERAMENTE SALADO Y AROMÁTICO
Color MARFIL A AMARILLO
Aspecto AGUJEROS TÍPICOS DE EMMENTAL.

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 395
Energía (Kj) 1650
Proteínas 29 G
Hidratos de carbono 0G
Grasa 31 G
Ácidos grasos saturados 19 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 0,5G
Calcio 1,03 G
Fosforo 0,71 G
Sodio 0,17 G
Potasio 0,19 G
Magnesio 0,015 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE < 100 / G
E. Coli < 10000 / G
Estafilococos áureos < 10000 / G
Mohos <500 UFC/G
Levaduras <100000 UFC/G
Salmonella AUSENCIA / 25 G
Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,4
Materia seca 55%
Materia grasa 31%
M.G / E.S. 45%
Grado de humedad 40 %
Humedad sin MG 34 - 38 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS