



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Código Iberconseil | 2364 |
| Descripción | FETA DOP KOLIOS VACIO 200GX12 |
| País de origen | Grecia |
| Marca | KOLIOS |
| Tipo de leche | OVEJA/CABRA |
| Denominación de origen (SI/NO) | DOP |
| Registro sanitario | GR 26.2.663.EU |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|---------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 06 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | NO |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 12.00 |
| Código EAN unidad | 5201704054176 |
| Código EAN caja | 5201704154173 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 13.80 | 4.50 | 10.30 | 0.20 | 0.20 |
| Caja | 32.50 | 12.50 | 11.00 | 2.40 | 2.60 |
| Palet | 120.00 | 183.00 | 80.00 | 662.40 | 736.00 |

Paletización

| | |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 276.00 |
| Capas por palet | 12.00 |
| Cajas por capa | 23.00 |

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA Y DE CABRA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma TÍPICO, LIGERAMENTE ÁCIDO
Color BLANCO
Aspecto CON AGUJEROS REGULARES DEL TAMAÑO DE UN GRANO DE ARROZ

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Energía (Kcal) | 275 |
| Energía (Kj) | 1140 |
| Proteínas | 16 G |
| Hidratos de carbono | 1 G |
| Grasa | 23 G |
| Ácidos grasos saturados | 13 G |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 8,9 G |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 0,76 G |
| Colesterol | 130 MG |
| Vitamina B2 | 0,3 MG |
| Ácido fólico | 01- UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR |
| Vitamina C | 0,5 MG |
| Sal | 2,5G |
| Calcio | 500 MG |
| Fosforo | 400 MG |
| Sodio | 600 MG |
| Potasio | 90 MG |
| Magnesio | 0,015 G |

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

| | |
|------------------|-----------|
| Ph | < 4,5 |
| Materia seca | 59 - 65 % |
| Materia grasa | 34,5 % |
| M.G./E.S. | >45% |
| Grado de humedad | <56% |
| Humedad sin MG | 58 - 64 % |

F. Características especiales

| | |
|-----------|-------------------|
| OGM | AUSENCIA |
| Alérgenos | LECHE Y DERIVADOS |