



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	654
Descripción	GOUDA KASEMEISTER BARRA 3KGX4
País de origen	Alemania
Marca	KASEMEISTER
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE SN 016 EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	94025839399643
Código EAN caja	94025839013501

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	30.00	10.00	10.00	3.00	3.02
Caja	44.40	11.40	32.40	12.00	12.43
Palet	120.00	103.63	80.00	720.00	770.50

Paletización

Cajas por palet	60.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	6.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SUAVE, LIGERAMENTE PICANTE
Color MARFIL
Aspecto SUPERFICIE LISA Y SECA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal) 354
Energía (Kj) 1470
Proteínas 23,8G
Hidratos de carbono 0 G
Grasa 28,8G
Ácidos grasos saturados 18,8 G
Colesterol 0,1G
Ácido fólico 02-N 4 DIAS
Sal 1,8 - 2,5 G
Calcio 0,8 G
Sodio 0,8 G
Potasio 0,19 G
Magnesio 0,017 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph 5,2 - 5,5
Materia seca 56 - 59 %
Materia grasa > 27 %
M.G / E.S. 48 %
Grado de humedad 45,5%
Humedad sin MG 54 - 63 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS