



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2834
Descripción	GOUDA PESTO VERDE BASIRON RUEDA 4,5KG
País de origen	Holanda
Marca	BASIRON
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	NLZ 0073 EC

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	2425843000006
Código EAN caja	98714893007163

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	25.00	10.00	25.00	4.50	4.51
Caja	26.00	10.50	26.00	4.50	4.77
Palet	120.00	141.00	80.00	648.00	672.48

#### Paletización

Cajas por palet	144.00
Capas por palet	12.00
Cajas por capa	12.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

<b>Ingredientes</b>	LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, PESTO VERDE ( 2,2% ALBAHACA, 0,5% AJO), CONCENTRADO DE ORTIGAS Y ESPINACAS, CLORURO CALCICO ( E509), CUAJO MICROBIANO, NITRATO DE SODIO (E251) CORTEZA NO COMESTIBLE
---------------------	---

#### B. Características organolépticas

<b>Sabor y aroma</b>	CARACTERISTICO DEL PESTO A LA GENOVESA
<b>Color</b>	VERDE, CONSISTENCIA FIRME YSUAVE
<b>Aspecto</b>	ENVASE PRIMARIO: FILM DE POLIETILENO. ENVASE SECUNDARIO: CAJA DE CARTON

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

<b>Energía (Kcal)</b>	380
<b>Energía (Kj)</b>	1575
<b>Proteínas</b>	23 G
<b>Hidratos de carbono</b>	0 G
<b>Grasa</b>	32 G
<b>Ácidos grasos saturados</b>	21,6 G
<b>Colesterol</b>	0,1 G
<b>Ácido fólico</b>	02-N 4 DIAS
<b>Sal</b>	2,5 G
<b>Calcio</b>	0,8 G
<b>Sodio</b>	0,8 G
<b>Potasio</b>	0,19 G
<b>Magnesio</b>	0,017 G

#### D. Características microbiológicas

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

#### E. Características físicas y químicas

<b>Ph</b>	5,2 - 5,5
<b>Materia seca</b>	56 - 59 %
<b>Materia grasa</b>	32%
<b>M.G./E.S.</b>	50%
<b>Grado de humedad</b>	42,5%
<b>Humedad sin MG</b>	54 - 63 %

#### F. Características especiales

<b>OGM</b>	AUSENCIA
<b>Alérgenos</b>	LECHE Y DERIVADOS