



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	1709
Descripción	CABRA BACON (30GX3)X12
País de origen	Francia
Marca	VALCREST
Tipo de leche	CABRA
Registro sanitario	FR 79.076.01 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	07
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	12.00
Código EAN unidad	3335090005701
Código EAN caja	13335090005708

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	1.50	6.50	16.50	0.09	0.10
Caja	32.00	6.00	24.00	1.08	1.39
Palet	120.00	135.00	80.00	216.00	303.00

Paletización

Cajas por palet	200.00
Capas por palet	20.00
Cajas por capa	10.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	QUESO DE CABRA 67% (LECHE DE CABRA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, CLORURO DE CALCIO, ESTABILIZANTE: METILCELULOSA, CONSERVANTE: SORBATO POTÁSICO) PANCETA DE CERDO 33% (CARNE DE CERDO, SAL, JARABE DE GLUCOSA, AROMA DE HUMO, ANTIOXIDANTE (E301), CONSERVANTE: NITRITO DE SODIO(E250), NITRITO POTÁSICO (E252))
---------------------	---

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	288
Energía (Kj)	1195
Proteínas	15 G
Hidratos de carbono	2,6 G
Grasa	24 G
Ácidos grasos saturados	15 G
Colesterol	0,1 G
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,8 G
Calcio	1,2 G
Fosforo	0,7 G
Sodio	0,3 G
Potasio	70 MG
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/25G
Listeria	AUSENCIA/25G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,5
Materia seca	43%
Materia grasa	24 %
M.G./E.S.	57 %
Grado de humedad	57 %
Humedad sin MG	84%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS