



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Código Iberconseil | 196 |
| Descripción | ROQUEFORT DOP 1/2 ROJO PAP. 1,4KGX4 |
| País de origen | Francia |
| Marca | PAPILLON |
| Tipo de leche | OVEJA |
| Denominación de origen (SI/NO) | DOP |
| Registro sanitario | FR 12 203 026 CE |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 08 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | SI |
| Peso Fijo / Variable | Variable |
| Unidades por caja | 4.00 |
| Código EAN unidad | 3177899992307 |
| Código EAN caja | 93177899992300 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 9.25 | 10.60 | 18.50 | 1.40 | 1.41 |
| Caja | 41.00 | 11.50 | 21.00 | 5.60 | 5.80 |
| Palet | 120.00 | 130.00 | 80.00 | 560.00 | 605.00 |

Paletización

| | |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 100.00 |
| Capas por palet | 10.00 |
| Cajas por capa | 10.00 |

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE DE OVEJA CRUDA Y ENTERA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTEOS, PENICILLIUM ROQUEFORTII

B. Características organolépticas

Sabor y aroma GENEROSO, CARACTERIZADO PERO SIN SER FUERTE
Color BLANCO A MARFIL, VETEADO DE AZUL DISTRIBUIDO UNIFORMEMENTE
Aspecto PASTA CREMOSA, LIGERAMENTE RELUCIENTE, ASPECTO UNTUOSO. CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Energía (Kcal) | 379 |
| Energía (Kj) | 1572 |
| Proteínas | 21G |
| Hidratos de carbono | 1,8 G |
| Grasa | 32 G |
| Ácidos grasos saturados | 20G |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 5,7 G |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 0,8 G |
| Ácidos grasos trans | 0,5 G |
| Colesterol | 0.1G |
| Ácido fólico | 02-N 4 DIAS |
| Sal | 3,6 G |
| Calcio | 0,6 G |
| Fosforo | 0,4 G |
| Sodio | 0,6 G |
| Potasio | 70 MG |
| Magnesio | 0,017 G |

D. Características microbiológicas

| | |
|----------------------|-------------------|
| Enterobacteria CEAE | AUSENCIA EN 0,1 G |
| E. Coli | <100 000 / G |
| Estafilococos áureos | < 10 000 / G |
| Mohos | <1000 UFC/G |
| Levaduras | <1000 UFC/G |
| Salmonella | AUSENCIA / 25 G |
| Listeria | AUSENCIA / 25 G |

E. Características físicas y químicas

| | |
|------------------|--------|
| Ph | 5,8 |
| Materia seca | 56% |
| Materia grasa | 32% |
| M.G./E.S. | 52% |
| Grado de humedad | < 44 % |
| Humedad sin MG | 84% |

F. Características especiales

| | |
|-----------|----------------|
| OGM | AUSENCIA |
| Alérgenos | LECHE DE OVEJA |