



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2
Descripción	PYRENEE VACA L.CRU DA MOULIS 4KG
País de origen	Francia
Marca	LE MOULIS
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 09 214 001 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	10
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3453303206469
Código EAN caja	93453303206462

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22.00	10.00	22.00	4.00	-
Caja	27.20	13.60	26.80	4.00	4.25
Palet	120.00	148.00	80.00	240.00	-

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 CRUDA DE VACA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVADOR: LISOZIMA (HUEVO), CLORURO DE CALCIO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SABOR CON CARÁCTER, OLOR FUERTE
Color CORTEZA MARRÓN Y PASTA AMARILLA
Aspecto CORTEZA LAVADA, LISA, SOLIDA Y SECA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	367
Energía (Kj)	1535
Proteínas	22 G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	29G
Ácidos grasos saturados	18G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,7 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	35,74 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,5 G
Calcio	726 MG
Fosforo	580 MG
Sodio	0,6 G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	AUSENCIA EN 0,1 G
E. Coli	< 10000 / G
Estafilococos áureos	< 1000 / G
Mohos	<1000 UFC/G
Levaduras	<1000 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,15 - 5,25
Materia seca	57,81 %
Materia grasa	29 %
M.G./E.S.	50 - 54%
Grado de humedad	63 %
Humedad sin MG	60,18 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS, HUEVO