



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2052
Descripción	RACLETTE LONCHA 400GX10
País de origen	Francia
Marca	LE PAYS FROMAGER
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 22.061.015 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	10.00
Código EAN unidad	3258810051775
Código EAN caja	3123938030202

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	9.50	4.50	21.00	0.40	0.41
Caja	22.40	21.00	22.60	4.00	4.32
Palet	120.00	162.00	80.00	420.00	473.60

Paletización

Cajas por palet	105.00
Capas por palet	7.00
Cajas por capa	15.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO, SAL, CONSERVANTE: E235 (SUPERFICIE)

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AUTÉNTICO, SIN DEFECTOS
Color HOMOGÉNEO
Aspecto CON PEQUEÑAS ABERTURAS. MADURACIÓN MÍN. 8 SEMANAS

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	344
Energía (Kj)	1427
Proteínas	23G
Hidratos de carbono	0,5G
Grasa	28G
Ácidos grasos saturados	19G
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	1,75 G
Calcio	700 MG
Fosforo	± 0,4 G
Sodio	0,6 G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	6,2
Materia seca	> 53 %
Materia grasa	28
M.G./E.S.	> 48 %
Grado de humedad	< 44 %
Humedad sin MG	60,18 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS