



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	210
Descripción	ROND DU VAL PAPILLON 150GX8
País de origen	Francia
Marca	PAPILLON
Tipo de leche	OVEJA
Registro sanitario	FR 12 299 020 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	8.00
Código EAN unidad	3177890102163
Código EAN caja	3177890102170

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	8.00	3.20	8.00	0.15	0.16
Caja	21.00	8.00	22.00	1.20	1.50
Palet	120.00	91.80	80.00	288.00	360.00

#### Paletización

Cajas por palet	240.00
Capas por palet	12.00
Cajas por capa	20.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTEOS

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** MUY SUAVE, AFRUTADO, LIGERAMENTE SALADO  
**Color** BLANCO A MARFIL  
**Aspecto** CON ABERTURAS DE 1 - 8 MM.

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

Energía (Kcal)	329
Energía (Kj)	1362
Proteínas	19 G
Hidratos de carbono	0,2 G
Grasa	28 G
Ácidos grasos saturados	19G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,7 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Coolesterol	35,74 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,5 G
Calcio	500 MG
Fosforo	± 0,4 G
Sodio	591 MG
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

#### D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	AUSENCIA EN 0,1 G
E. Coli	1000 / 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	5,1
Materia seca	49%
Materia grasa	28%
M.G./E.S.	55%
Grado de humedad	35 %
Humedad sin MG	60,18 %

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE (DE OVEJA)