



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2152
Descripción	CACIO DI FOSSA 2KGX2
País de origen	Italia
Marca	IL FORTETO
Tipo de leche	OVEJA
Registro sanitario	IT 09-016 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	8004318118107
Código EAN caja	98004318118100

Formato

Unidad	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	-	-	-	2.00	2.20
Caja	40.00	11.00	27.50	4.00	4.40
Palet	120.00	130.00	80.00	360.00	396.00

Paletización

Cajas por palet	90.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	9.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE DE OVEJA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS. CORTEZA NO COMESTIBLE

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	448
Energía (Kj)	1856
Proteínas	26,7 G
Hidratos de carbono	2,2 G
Grasa	39,6 G
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	1,2 G
Calcio	500 MG
Fosforo	± 0,4 G
Sodio	591 MG
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	10 000 / G
E. Coli	100 / G
Estafilococos áureos	< 10 / G
Mohos	100 / G
Levaduras	100 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,1
Materia seca	> 49 %
Materia grasa	39,6 %
M.G./E.S.	56,2 %
Grado de humedad	29,5 %
Humedad sin MG	48,84 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE DE OVEJA Y DERIVADOS