



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2491
Descripción	MIMOLETTE EXTRA 18M. ISIGNY 200GX6
País de origen	Francia
Marca	ISIGNY STE. MERE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR.50.127.01.CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	6.00
Código EAN unidad	3254550032289
Código EAN caja	13254550032286

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	3.00	9.00	12.50	0.20	0.21
Caja	22.00	10.50	15.00	1.20	1.29
Palet	120.00	151.50	80.00	390.00	439.00

Paletización

Cajas por palet	325.00
Capas por palet	13.00
Cajas por capa	25.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,CUAJO,FERMENTOS LÁCTICOS, COLORANTE (ANATO) CONSERVANTE (LISOZIMA), CLORURO CALCICO

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AFINADO EN CAVA 18 MESES
Color QUESO BLANCO CREMOSO CON TROZOS DE ARANDANOS ROJO INTENSO.
Aspecto PASTA PRENSADA EN FORMA DEESFERA APLASTADO. CORTEZA SECA Y DURA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energia (Kcal)	405
Energia (Kj)	1685
Proteinas	34 G
Hidratos de carbono	2G
Grasa	29 G
Ácidos grasos saturados	17,9 G
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	2,5 +/- 1%
Calcio	0,76 G
Fosforo	± 0.4 G
Sodio	1G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	< 100 / G
E. Coli	<10 UFC/G
Estafilococos áureos	<10 UFC/G
Mohos	<100 UFC/G
Levaduras	<10000 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,4 - 6
Materia seca	67-72%
Materia grasa	30%
M.G./E.S.	> 40 %
Grado de humedad	<33%
Humedad sin MG	18,4 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	HUEVO, LECHE Y DERIVADOS