



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2662
Descripción	BRUGGE CERVEZA RUEDA 3,5KG
País de origen	Bélgica
Marca	BRUGGE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE M 351 F EG

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	07
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	5413721117011
Código EAN caja	95413721700049

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	-	-	-	3.50	3.50
Caja	23.80	13.50	23.80	3.50	3.78
Palet	120.00	150.00	80.00	525.00	591.55

Paletización

Cajas por palet	150.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	15.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL, CUAJO, FERMENTOS LACTICOS, COLORANTE (E160B), CONSERVADOR (LISOZIMA DE HUEVO. MADURADO CON CERVEZA (CEBADA).
--------------	--

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	TÍPICO DE QUESO CON NOTAS DE CERVEZA.
Color	LIGERAMENTE DORADO.
Aspecto	REDONDO, CON CORTEZA.

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	335
Energía (Kj)	1388
Proteínas	23,1 G
Hidratos de carbono	0 G
Grasa	26,9 G
Ácidos grasos saturados	16,3 G
Ácidos grasos monoinsaturados	10,8 G
Ácidos grasos poliinsaturados	5,3 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	35,74 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,75 G
Calcio	400 MG
Fosforo	± 0.4 G
Sodio	1G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	<10000 UFC/G
E. Coli	<100 UFC/G
Estafilococos áureos	<100 UFC/G
Mohos	<1000 UFC/G
Levaduras	<1000 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25G
Listeria	AUSENCIA / 25G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,3
Materia seca	55,3%
Materia grasa	26,9%
M.G./E.S.	48%
Grado de humedad	50%
Humedad sin MG	18,4 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE (INCLUIDA LACTOSA), HUEVO.