



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| Código Iberconseil | 271 |
| Descripción | PROVENÇAL CON HIERBAS 80GX6 |
| País de origen | Francia |
| Marca | L'ÉTOILE |
| Tipo de leche | CABRA |
| Registro sanitario | FR 46.177.001 CE |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 07 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | NO |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 6.00 |
| Código EAN unidad | 3423643017476 |
| Código EAN caja | 83423643017472 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 6.00 | 3.00 | 6.00 | 0.08 | 0.08 |
| Caja | 39.00 | 5.00 | 20.00 | 0.48 | 0.68 |
| Palet | 120.00 | 165.00 | 80.00 | 172.80 | 283.00 |

Paletización

| | |
|-----------------|--------|
| Cajas por palet | 360.00 |
| Capas por palet | 30.00 |
| Cajas por capa | 12.00 |

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

| | |
|---------------------|---|
| Ingredientes | LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO ANIMAL, CONSERVADOR E202, 7,5% MEZCLA DE HIERBAS PROVENZAL (AGUA, MEZCLA PROVENZAL, SAL, EMULSIONANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE: ACIDO CITRICO), 1,9% TAPENADE DE ACEITUNAS NEGRAS (ACEITUNAS NEGRAS, ALCAPARRAS, AGUA, AJO, ZUMO DE LIMON CONCENTRADO, HIERBAS DE PROVENZA, PIMIENTA, SAL, ACEITUNA ENTERA, HOJA DE OLIVO NO COMESTIBLE |
|---------------------|---|

B. Características organolépticas

| | |
|----------------------|---|
| Sabor y aroma | SABOR A CABRA, HIERBAS DE PROVENCE Y TAPENADE |
| Color | VERDE ARRIBA Y BLANCO ABAJO |
| Aspecto | EN 2 CAPAS, 2 COLORES |

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Energía (Kcal) | 253 |
| Energía (Kj) | 1058 |
| Proteínas | 15,2 G |
| Hidratos de carbono | 3 G |
| Grasa | 20 G |
| Ácidos grasos saturados | 11G |
| 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 | 1,1 G |
| Calcio | 0,07 G |
| Fosforo | ± 0.4 G |
| Sodio | 0.4G |
| Potasio | 85 MG |
| Magnesio | 0,017 G |

D. Características microbiológicas

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Enterobacteria CEAE | <1000 / G |
| E. Coli | <10 UFC/G |
| Estafilococos áureos | < 1000 / G |
| Mohos | <100 UFC/G |
| Levaduras | <10000 UFC/G |
| Salmonella | AUSENCIA / 25 G |
| Listeria | AUSENCIA / 25 G |

E. Características físicas y químicas

| | |
|-------------------------|--------|
| Ph | 4,4 |
| Materia seca | 40% |
| Materia grasa | 20% |
| M.G./E.S. | 45% |
| Grado de humedad | 37% |
| Humedad sin MG | 18,4 % |

F. Características especiales

| | |
|------------------|-------------------|
| OGM | AUSENCIA |
| Alérgenos | LECHE Y DERIVADOS |