



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2900
Descripción	BRIE GRAND MARNIER 1,5KG
País de origen	Francia
Marca	ROUZAIRE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 77 470 002 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3423960543405
Código EAN caja	93423960000475

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22.00	3.50	22.00	1.50	1.55
Caja	26.00	6.00	26.00	1.50	1.70
Palet	120.00	140.00	80.00	360.00	428.00

#### Paletización

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

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** QUESO PASTEURIZADO, NATA DOP, MASCARPONE,1,8% GRAND MARNIER, AROMA DE NARANJA, PIEL DE NARANJA

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

Energía (Kcal)	323
Energía (Kj)	1335
Proteínas	19,2G
Hidratos de carbono	1,68G
Grasa	25G
Ácidos grasos saturados	15G
Ácidos grasos monoinsaturados	3,50 G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,64 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	35,74 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,49G
Calcio	700MG
Fosforo	± 0.4 G
Sodio	0,788G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

#### D. Características microbiológicas

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

#### E. Características físicas y químicas

Ph	> 4,4
Materia seca	49%
Materia grasa	25%
M.G./E.S.	50%
Grado de humedad	50-60 %
Humedad sin MG	75%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS