iberconseil

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2946
Descripción	BRIE MEAUX DOP ROUZAIRE 2,8KG
País de origen	Francia
Marca	ROUZAIRE
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
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	2365030000009
Código EAN caja	93423960000093

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	36.00	3.00	36.00	2.80	-
Caja	39.00	6.00	37.50	2.80	3.10
Palet	120.00	140.00	80.00	336.00	390.00

Paletización

Cajas por palet	120.00
Capas por palet	20.00
Cajas por capa	6.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE CRUDA DE VACA, SAL FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO,FLORA DE SUPERFICIE

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	CARACTERÍSTICO DEL QUESODE CABRA, VACA U OVEJA
Color	CORTEZA BEIGE
Aspecto	CORTEZA COMESTIBLE, NATURAL ENMOHECIDA SIN ADDITIVOS

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	<1000 / G
E. Coli	< 1000 / G
Estafilococos áureos	< 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	44%
Materia grasa	20%
M.G./E.S.	45%
Grado de humedad	50-60 %
Humedad sin MG	70%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS