



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3
Descripción	PYRENEE OVEJA O.IRATY DOP MOULIS 4KG
País de origen	Francia
Marca	LE MOULIS
Tipo de leche	OVEJA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	FR 09 214 001 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	10
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	3453303206933
Código EAN caja	93453303206936

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22.00	10.00	22.00	4.00	-
Caja	27.20	13.60	26.80	4.00	4.25
Palet	120.00	-	80.00	192.00	-

Paletización

Cajas por palet	48.00
Capas por palet	8.00
Cajas por capa	6.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, CUAJO, CLORURO CALCICO, FERMENTOS LACTICOS, COLORANTES DE LA CORTEZA: CARAMELO Y ANATO, CONSERVANTE, E235

B. Características organolépticas

Sabor y aroma FUERTE, NO AMARGO, TÍPICO DE OVEJA
Color CORTEZA AMARILLA-ANARANJADA A GRIS, NO COMESTIBLE
Aspecto CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	390
Energía (Kj)	1639
Proteínas	27,6 G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	33 G
Ácidos grasos saturados	20G
Ácidos grasos monoinsaturados	12G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,64 G
Ácidos grasos trans	0,5 G
Colesterol	180 MG
Ácido fólico	02-N 4 DIAS
Sal	1,4 G
Calcio	520 MG
Fosforo	± 0.4 G
Sodio	473 MG
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	5,5-5,7
Materia seca	45 G
Materia grasa	36 %
M.G./E.S.	50 %
Grado de humedad	51-59%
Humedad sin MG	70%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS