



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3416
Descripción	CHEDDAR CURADO PIMI. NEGRA, AJO 1,5KGX2
País de origen	Inglaterra
Marca	WINDYRIDGE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	UK DR006 EC

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	05
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	5060320153157
Código EAN caja	95060320150012

Formato

Unidad	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Caja	22.20	8.00	22.20	3.20	3.39
Palet	120.00	120.00	100.00	640.00	-

Paletización

Cajas por palet	200.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	20.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes QUESO CHEDDAR CURADO (LECHE DE VACA PASTEURIZADA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO VEGETAL), AJO Y PIMIENTA NEGRA.

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	412
Energía (Kj)	1707
Proteínas	24,5G
Hidratos de carbono	1,6G
Grasa	33,9G
Ácidos grasos saturados	21,1G
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	1,7G
Calcio	520 MG
Fosforo	± 0.4 G
Sodio	0.4G
Potasio	85 MG
Magnesio	0,017 G

D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	<1000 / G
E. Coli	< 10 / G
Estafilococos áureos	< 20/ G
Mohos	<1000/G
Levaduras	<1000/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,5-5,7
Materia seca	45%
Materia grasa	33,9%
M.G./E.S.	54%
Grado de humedad	35,8%
Humedad sin MG	79%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS Y SULFITOS