



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3242
Descripción	EXQUIS DOP HERVE SOFT 100GX6
País de origen	Bélgica
Marca	L'EXQUIS
Tipo de leche	VACA
Denominación de origen (SI/NO)	DOP
Registro sanitario	BE L236II 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	5411021003201
Código EAN caja	15411021003208

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	6.00	3.00	6.00	0.10	0.10
Caja	20.00	4.00	14.00	0.60	0.62
Palet	120.00	75.00	80.00	252.00	282.00

Paletización

Cajas por palet	420.00
Capas por palet	15.00
Cajas por capa	28.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE DE VACA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO Y FERMENTOS LÁCTICOS.

B. Características organolépticas

Sabor y aroma ACRE, TÍPICO DE QUESO HERVEY UNA PIZCA DE AMONIACO
Color CREMA, CORTEZA LAVADANARANJA ROJO LADRILLO
Aspecto RECTANGULO PARALALEPIPEDO

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	317
Energía (Kj)	1314
Proteínas	19,4G
Hidratos de carbono	0G
Grasa	26,6G
Ácidos grasos saturados	17,9G
Ácidos grasos monoinsaturados	9,2G
Ácidos grasos poliinsaturados	1,2G
Colesterol	61MG
Ácido fólico	01-PRODUCTO DESCONGELADO,
Sal	2,5G
Calcio	0,43 G
Sodio	1G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	5 - 5,6
Materia seca	59 % +/- 2 %
Materia grasa	26,6%
M.G / E.S.	55,4%
Grado de humedad	52%
Humedad sin MG	>67%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS, LEVADURAS, NO CONTIENE GLUTEN.