



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------------|--------------------------------------|
| Código Iberconseil | 3824 |
| Descripción | BU CHETTE CABRA BACON F.H. (40Gx4)X8 |
| País de origen | Francia |
| Marca | CHEVRECHARD |
| Tipo de leche | CABRA |
| Registro sanitario | FR 79.076.01 CE |

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 06 |
| Atmósfera protectora (Sí/No) | |
| Peso Fijo / Variable | Fijo |
| Unidades por caja | 8.00 |
| Código EAN unidad | 3335090005220 |
| Código EAN caja | 13335090305235 |

Formato

| | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 15.90 | 2.60 | 10.90 | 0.16 | 0.17 |
| Caja | 32.00 | 6.00 | 24.00 | 1.28 | 1.56 |
| Palet | 80.00 | 135.00 | 120.00 | 256.00 | 332.00 |

Paletización

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

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

| | |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredientes | RELLENO QUESO DE CABRA: LECHE DE CABRA PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, CLORURO DE CALCIO E509, CONSERVANTE: SORBATO DE POTASIO E202, RECUBIERTO: CARNE DE CERDO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA DE TRIGO Y MAÍZ, SIROPE DE GLUCOSA DE MAÍZ, ESPECIAS, AROMAS, ANTIOXIDANTE: ASCORBATO DE SODIO Y LACTATO DE SODIO, POTENCIADOR DEL SABOR: GLUTAMATO MONOSÓDICO, CONSERVANTES: NITRITO DE SODIO, NITRATO DE POTASIO, ACIDIFICANTE: ACETATO DE SODIO, ÁCIDO LÁCTICO, CEBOLLINO |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

B. Características organolépticas

| | |
|----------------------|--------------------------------------------------|
| Sabor y aroma | SABOR A CABRA CON GUSTO A BACON AHUMADO |
| Color | QUESO BLANCO TIRANDO A MARFIL, BACON ROJO ROSADO |
| Aspecto | QUESO ENROLLADO EN BACON AHUMADO |

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

| | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Energía (Kcal) | 275 |
| Energía (Kj) | 1143 |
| Proteínas | 17 G |
| Hidratos de carbono | 3 G |
| Grasa | 22 G |
| Ácidos grasos saturados | 12,5 G |
| Ácidos grasos monoinsaturados | 9,2 G |
| Ácidos grasos poliinsaturados | 1,2 G |
| Colesterol | 61 MG |
| Ácido fólico | 01-PRODUCTO DESCONGELADO, |
| Sal | 1,4 G |
| Calcio | 0,43 G |
| Sodio | 1 G |

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

| | |
|-------------------------|---------|
| Ph | 5 - 5,6 |
| Materia seca | 45% |
| Materia grasa | 22% |
| M.G./E.S. | 48% |
| Grado de humedad | 55% |
| Humedad sin MG | 54% |

F. Características especiales

| | |
|------------------|-------------------|
| OGM | AUSENCIA |
| Alérgenos | LECHE Y DERIVADOS |