

**Artículo 703794**  
**Camembert BocageN TradiCruX6 0.250 kgs x 6**


Camembert elaborado con leche cruda de vaca producida en Normandía en una pequeña lechería. Sabor suave. Este artículo de buena relación calidad-precio se suministra en una bonita caja de madera.

<b>Tipo de producto:</b>	Queso de pasta blanda	<b>Vegetariano</b>	No
<b>País/región de origen</b>	FRANKREICH ORNE	<b>Curación</b>	
<b>Etiqueta</b>		<b>Tipo de corteza:</b>	Con Moho <b>Comestible</b> Sí
<b>OGM</b>	No	<b>Tratamiento de la leche</b>	cruda
<b>Tipo de leche</b>	Vaca	<b>Vida media a título informativo</b>	
<b>Caducidad mínima a partir de la fecha de expedición</b>	33 Días		
<b>Conservar a T°</b>	4/8°C		

**Información logística y del embalaje**

<b>Datos del producto</b>			
<b>Peso neto pieza</b>	0.250 kgs	<b>Tipo de peso</b>	Fijo
<b>Ud/Caja</b>	6	<b>Tamaño del producto</b>	0mm x 0mm x 110mm x 40mm
		<b>Código EAN()</b>	3267031060701
<b>Embalaje secundario</b>	non défini/non-specified /no definido; (0.010 kgs)	<b>Embalaje primario</b>	non défini/non-specified /no definido; (0.010 kgs)
<b>Peso neto total del embalaje</b>	0.010 kgs		
<b>Etiqueta</b>			
<b>Datos de la caja</b>		<b>Código EAN()</b>	13267031060708
<b>Peso neto de la caja</b>	1.500 kgs		
<b>Peso bruto de la caja</b>	1.710 kgs		
<b>Tamaño de la caja</b>	256mm x 236mm x 100mm		
<b>Volumen de la caja</b>	6041.600 cm <sup>3</sup>	<b>Peso neto total del embalaje</b>	0.310 kgs
<b>Material del embalaje</b>	bois - wood - holz - madera; (0.300 kgs) polyst/plastique-polyst/plastic-poliesti./plá (0.010 kgs)		
<b>Logística</b>		<b>Altura del palé (cm)</b>	254 cm
<b>Cajas/palé</b>	240	<b>Peso neto del palé</b>	360.000 kgs
<b>Capas/palé</b>	24	<b>Peso bruto del palé</b>	468.800 kgs
<b>Cajas/capa</b>	10		

**Ingredientes**

Ingredientes	Porcentaje	Origen	Tratamiento/tipo
LECHE	98 %	Francia	INGREDIENTE
sal	1.8 %	Francia	INGREDIENTE
cuajo (ANIMAL, TERNERA)	0.1 %	Francia	INGREDIENTE
fermentos	0.1 %	Francia	INGREDIENTE

**Alérgenos**

alergeno: LECHE, alergeno: LACTOSA

**Productor**

Nombre del fabricante: Gillot SAS

Dirección:

61220  
ST HILAIRE DE BRIOUZE  
FRANKREICH

N° de registro sanitario: FR 61 402 001 CE

Certificados de calidad:

N° ECOCERT:

**Información para la Aduana**

Código arancelario UE: 04069082

Código arancelario  
EE.UU.:

Código arancelario

Código arancelario  
japonés:

Canadá:

**Análisis físico-químico**

Humedad total	54 %	Humedad/base desgrasada	69 %	Extracto Seco	46 %
M. G. Absoluta	22.00 g	M.G. en extracto seco	45.00 %	pH	
Sólido de la leche %					

**Valor nutricional (porción de 100 gr)**

Valor energético kcal	282 Kcal	Valor energético kJ	1169 KJ	Proteínas	20 g
El total de grasa	22.00 g	cidos grasos saturados	13.700 g	cidos grasos monoinsaturados	
cidos grasos poliinsaturados		cidos grasos trans		Colesterol	
Glúcidos	0.5 g	Azúcar	0.5 g	Calcio	
Sal	1.8 g	Sodio	709 mg	Fibra	
Vitamina A		Vitamina C		Hierro	

**Datos microbiológicos**

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n</i> = número de muestras analizadas <i>c</i> = número de muestras cuyo nivel de bacterias está entre <i>m</i> y <i>M</i> <i>m</i> = valor máximo de bacterias <i>M</i> = valor máximo de bacterias permitido
Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0	Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		<i>m</i> = 10000 <i>M</i> = 100000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2	No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		