



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3719
Descripción	GOUDA BACON BASIRON RUEDA 4,5KG
País de origen	Holanda
Marca	BASIRON
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	NL20991 EC

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	06
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	8714893006460
Código EAN caja	98714893006463

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	25.00	10.00	25.00	4.50	4.51
Caja	26.00	10.50	26.00	4.50	4.77
Palet	120.00	150.00	80.00	648.00	672.48

#### Paletización

Cajas por palet	144.00
Capas por palet	12.00
Cajas por capa	12.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

<b>Ingredientes</b>	LECHE PASTEURIZADA DE VACA, 10% CUBITOS DE BACON, (CARNE DE CERDO, AGUA, SAL, DEXTROSA, ESTABILIZANTE E451, ANTIOXIDANTE E301, AROMA DE HUMO, AROMA, ESTABILIZANTE, E407, E410 Y E415, CONSERVADOR E250), SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO ANIMAL, AROMA DE BACON, CONSERVADOR: NITRATO DE SODIO (E251)
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### B. Características organolépticas

<b>Sabor y aroma</b>	AROMA: FRESCA Y AGRADABLE, SABOR AFRUTADO CON NOTAS DE FRUTOS SECOS
<b>Color</b>	CORTEZA BLANCA COMESTIBLE PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO
<b>Aspecto</b>	CORTEZA NO COMESTIBLE

#### C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

<b>Energía (Kcal)</b>	380
<b>Energía (Kj)</b>	1575
<b>Proteínas</b>	22,9
<b>Hidratos de carbono</b>	0G
<b>Grasa</b>	32,1
<b>Ácidos grasos saturados</b>	21,6
<b>Sal</b>	1,1G
<b>Calcio</b>	0,37%
<b>Fosforo</b>	0,25%
<b>Potasio</b>	0,73%

#### D. Características microbiológicas

<b>E. Coli</b>	<10 UFC/G
<b>Estafilococos áureos</b>	< 100 / G
<b>Mohos</b>	<1000 / G
<b>Levaduras</b>	<50000 / G
<b>Salmonella</b>	AUSENCIA / 25 G
<b>Listeria</b>	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

<b>Ph</b>	4,5
<b>Materia seca</b>	40%
<b>Materia grasa</b>	22%
<b>M.G./E.S.</b>	50 %
<b>Grado de humedad</b>	42,5%

#### F. Características especiales

<b>OGM</b>	AUSENCIA
<b>Alérgenos</b>	LECHE Y DERIVADOS