



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4211
Descripción	GOUDA PIMIENTA WIJNGAARD PORCION 150GX12
País de origen	Holanda
Marca	WYNGAARD
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	NL20549 EG

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	07
Atmósfera protectora (Sí/No)	
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	12.00
Código EAN unidad	8714529001609
Código EAN caja	98714529186019

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	16.50	2.50	7.00	0.15	0.15
Caja	21.30	8.50	18.50	1.80	1.90
Palet	120.00	120.00	80.00	316.80	356.40

#### Paletización

Cajas por palet	176.00
Capas por palet	8.00
Cajas por capa	22.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE PASTEURIZADA DE VACA,4% PIMIENTA NEGRA, SAL, ACIDO LÁCTICO, CUAJO, COLORANTE ANNATO, BETA CAROTENO.

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** QUESO A LA PIMIENTA  
**Color** AMARILLO  
**Aspecto** ROSADO Y LAMINAS MARRONES

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

Energía (Kcal)	385
Energía (Kj)	1619
Proteínas	25 G
Hidratos de carbono	<1 G
Grasa	31,7 G
Ácidos grasos saturados	22,8 G
Sal	1,9 G
Calcio	700MG
Fosforo	0,25 G
Sodio	0,63 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,015 G

#### D. Características microbiológicas

Enterobacteria CEAE	<10/G
E. Coli	< 100/ 1 G
Estafilococos áureos	<100 UFC/G
Mohos	<1000 UFC/G
Levaduras	<1000 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25G
Listeria	AUSENCIA / 25G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	<5
Materia seca	65%
Materia grasa	31,7%
M.G / E.S.	48%
Grado de humedad	32 %
Humedad sin MG	49%

#### F. Características especiales

**OGM** AUSENCIA  
**Alérgenos** LECHE Y DERIVADOS. NO CONTIENE GLUTEN.