



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	628
Descripción	CAMBOZOLA MINI CHAMPIGNON 150GX8
País de origen	Alemania
Marca	CHAMPIGNON
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE BY 77711 EG

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	8.00
Código EAN unidad	4000504133026
Código EAN caja	4000504133033

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	7.50	4.50	7.50	0.15	0.16
Caja	18.00	7.19	15.20	1.20	1.31
Palet	120.00	105.00	80.00	384.00	423.00

#### Paletización

Cajas por palet	320.00
Capas por palet	5.00
Cajas por capa	64.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE PASTEURIZADA DE VACA, NATA, SAL, CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS, FERMENTOS DE MADURACION

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** DE SUAVE HASTA PICANTE  
**Color** MARFIL  
**Aspecto** PASTA CON VETAS AZULES. CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

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

**Energía (Kcal)** 436  
**Energía (Kj)** 1801  
**Proteínas** 14 G  
**Hidratos de carbono** < 0,5 G  
**Grasa** 42G  
**Ácidos grasos saturados** 28G  
**Ácidos grasos monoinsaturados** 5,9 G  
**Ácidos grasos poliinsaturados** 0,8 G  
**Colesterol** 0,130 G  
**Sal** 1,7 G  
**Calcio** 0,43 G  
**Fosforo** 0,25 G  
**Sodio** 0,63 G  
**Potasio** 0,19 G  
**Magnesio** 0,015 G

#### D. Características microbiológicas

**Enterobacteria CEAE** 100 / G  
**E. Coli** < 1000 / G  
**Estafilococos áureos** < 1000 / G  
**Mohos** 1000 / G  
**Levaduras** 10000 / G  
**Salmonella** AUSENCIA / 25 G  
**Listeria** AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

**Ph** < 5  
**Materia seca** 59 %  
**Materia grasa** 41%  
**M.G./E.S.** 70%  
**Grado de humedad** 41 %  
**Humedad sin MG** 67%

#### F. Características especiales

**OGM** AUSENCIA  
**Alérgenos** LECHE Y DERIVADOS