



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	720
Descripción	PECORINO AL TARTUFO 2KGX2
País de origen	Italia
Marca	IL FORTETO
Tipo de leche	OVEJA
Registro sanitario	IT 09 16 CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	8004318110613
Código EAN caja	98004318110616

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	20.00	8.00	20.00	2.00	2.20
Caja	40.00	11.00	27.50	4.00	4.40
Palet	120.00	130.00	80.00	360.00	396.00

Paletización

Cajas por palet	90.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	9.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, PREPARADO DE TRUFA BLANCA 0,3% (TRUFA BLANCA TUBER BORCHII VITT. 70%, AGUA, SAL, AROMA), CUAJO, FERMENTOS LÁCTICOS
--------------	--

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	EQUILIBRIO ENTRE EL SABOR SUAVE DEL PECORINO Y EL
Color	AMARILLO PÁLIDO
Aspecto	PEQUEÑOS AGUJEROS

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	453
Energía (Kj)	1876
Proteínas	24,1 G
Hidratos de carbono	1,6 G
Grasa	38,9 G
Ácidos grasos saturados	24,68 G
Ácidos grasos monoinsaturados	5,9 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,8 G
Colesterol	0,130 G
Sal	2,04 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	< 10 / G
Mohos	1000 / G
Levaduras	10000 / G
Salmonella	AUSENCIA EN 25 G
Listeria	AUSENCIA EN 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	< 5
Materia seca	59 %
Materia grasa	38,90%
M.G / E.S.	55,90%
Grado de humedad	30,40%
Humedad sin MG	36,48 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS. NO CONTIENE GLUTEN