



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	998
Descripción	CASTELLO PIMIENTA PIEZA 1KG
País de origen	Dinamarca
Marca	CASTELLO
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DK-M277 EC

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	1.00
Código EAN unidad	5740200029047
Código EAN caja	

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	22.20	6.70	22.20	1.00	1.01
Caja	24.00	7.00	23.00	1.00	1.15
Palet	120.00	110.00	80.00	210.00	284.00

Paletización

Cajas por palet	210.00
Capas por palet	14.00
Cajas por capa	15.00

III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE Y NATA, PIMIENTA NEGRA 2%, PROTEÍNA DE LA LECHE, SAL, GELATINA, CULTIVOS DE ACIDO LÁCTICO, PIMIENTA BLANCA, ESTABILIZANTE: GOMA DE GARROFÍN, CONSERVADOR: ÁCIDO SÓRBICO
--------------	---

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SABOR FUERTE Y PICANTE A PIMIENTA, AROMA FRESCO
Color	COLOR CREMA, SE OSCURECE CON EL TIEMPO
Aspecto	RECUBIERTO DE UNA CAPA DE PIMIENTA NEGRA

C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

Energía (Kcal)	301
Energía (Kj)	1244
Proteínas	8,5 G
Hidratos de carbono	3,5 G
Grasa	28 G
Ácidos grasos saturados	18 G
Ácidos grasos monoinsaturados	6,6 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,3 G
Colesterol	0,130 G
Ácido fólico	02-N 3 SEMANAS
Sal	0,7 G
Calcio	0,4 G
Fosforo	0,71 G
Sodio	0,3 G
Potasio	0,19 G
Magnesio	0,015 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph	4,59
Materia seca	45,40%
Materia grasa	28%
M.G./E.S.	69,40%
Grado de humedad	54,60%
Humedad sin MG	84%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS