



## FICHA TÉCNICA



### I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3576
Descripción	RICOTTA LAT BRI 1'5KGX2
País de origen	Italia
Marca	LAT BRI
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	IT 03/144 CE

### II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	04
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	2.00
Código EAN unidad	8002612000333
Código EAN caja	18002612000330

#### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	11.50	20.00	20.00	1.50	1.54
Caja	22.40	11.50	41.60	3.00	3.09
Palet	120.00	117.60	80.00	189.00	215.00

#### Paletización

Cajas por palet	63.00
Capas por palet	9.00
Cajas por capa	7.00

### III . INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** SUERO DE LECHE DE VACA PASTEURIZADA, NATA,SAL, CORRECTOR DE LA ACIDEZ: E330

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** TÍPICO DEL QUESO FRESCO,OLOR CARACTERÍSTICO  
**Color** BLANCO LECHE  
**Aspecto** CORTEZA COMESTIBLE, PROPIA DE LA MADURACION DEL QUESO

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

Energía (Kcal)	150
Energía (Kj)	623
Proteínas	7,5 G
Hidratos de carbono	3 G
Grasa	12G
Ácidos grasos saturados	8,4G
Ácidos grasos monoinsaturados	6,6 G
Ácidos grasos poliinsaturados	0,3 G
Colesterol	0,130 G
Ácido fólico	01- UNA VEZ ABIERTO, CONSUMIR
Sal	0,3 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	<1000 / G
Levaduras	<1000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,9 - 6,4
Materia seca	50%
Materia grasa	8 - 14 %
M.G / E.S.	> 40 %
Grado de humedad	72 - 78 %
Humedad sin MG	84%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS