



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4999
Descripción	COMTE DOP JACQUEMIN L.C 10M 1/32 1,1KGX8
Denominación legal	QUESO GRASO DE PASTA PENSADA Y COCIDA DE LECHE CRUDADE VACA
País de origen	Francia
Marca	RIVOIRE-JACQUEMIN
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	ANIMAL
Registro sanitario	FR 39 362 001 CE
Maduración	10 MESES
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	4 - 8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	8,00
Código EAN unidad / Kg	2360613000001
Código EAN caja	93378101023328

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	35,00	11,00	10,00	1,10	1,20
Caja	39,30	12,30	38,80	8,80	9,50
Palet	120,00	110,00	80,00	369,60	425,00

Paletización

Cajas por palet	42,00
Capas por palet	7,00
Cajas por capa	6,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE cruda de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo animal

B. Características organolépticas

Sabor y aroma SABOR AFRUTADO Y PURO CON TOQUES A AVELLANAS
Color OCRE
Aspecto CORTEZA GRANULOSA, NO COMESTIBLE
Textura CONSISTENTE Y SUAVE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1735 kJ / 418 kcal
Grasas 35 G
de las cuales saturadas 23 G
Hidratos de carbono 0,5 G
de los cuales azúcares <0,5 G
Proteínas 27 G
Sal 0,9 G

D. Características microbiológicas

E.Coli <10.000 UFC/G
Estafilococos áureos <10.000 UFC/G
Salmonella AUSENCIA/25G
Listeria AUSENCIA/25G

E. Características físicas y químicas

Materia seca >62%
Materia grasa 35%
M.G./E.S. >45%
Grado de humedad <38%
Humedad sin M.G. <54%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y SUS DERIVADOS
Denominación de origen DOP