iberconseil
EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3742
Descripción	PECORINO PIMIENTA 3M 2KGX2
Denominación legal	QUESO CURADO DE LECHE DE OVEJA M.G/E.S. 50%
País de origen	Italia
Marca	IL FORTETO
Tipo de leche	OVEJA
Registro sanitario	IT 09 016 CE
Maduración	> 3 MESES
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGíSTICA

Temperatura de conservación (grados)	8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	8004318111405
Código EAN caja	98004318111408

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	20,00	8,00	20,00	2,00	2,02
Caja	40,00	8,50	27,00	4,00	4,40
Palet	120,00	130,00	80,00	432,00	490,00

Paletización

Cajas por palet	108,00
Capas por palet	12,00
Cajas por capa	9,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de oveja, sal, pimienta negra (min 0,1%), cuajo, fermentos lácticos. corteza no comestible

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SABOR PERSISTENTE EN EL PALADAR, DULCE Y EQUILIBRADO
Aspecto	CORTEZA DURA Y BRILLANTE
Textura	PASTA DURA Y GRANULADA

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1771 kJ / 427 kcal
Grasas	34,4 G
de las cuales saturadas	21,38 G
Hidratos de carbono	3,4 G
de los cuales azúcares	0 G
Proteínas	25,9 G
Sal	2,45 G

D. Características microbiológicas

Estafilococos áureos	< 10 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Materia grasa	38,60 %
M.G./E.S.	50 %
Grado de humedad	22,40 %
Humedad sin M.G.	36,48 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS