iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2667
Descripción	NAZARETH LIGHT 1/2 BARRA 3KGX2
Denominación legal	QUESO MADURADO DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA LIGHT M.G./E.S. 30%
País de origen	Bélgica
Marca	NAZARETH
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	BE M 351 F EG
Maduración	7 SEMANAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGíSTICA

Temperatura de conservación (grados)	7
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	5413721702040
Código EAN caja	95413721702043

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	23,50	11,00	18,00	3,00	3,09
Caja	47,50	13,00	18,50	6,00	6,35
Palet	120,00	145,00	80,00	420,00	469,50

Paletización

Cajas por palet	70,00
Capas por palet	7,00
Cajas por capa	10,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos, colorante E160b, conservador: lisozima (HUEVO)

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	SUAVE, CON NOTAS DE NUEZ
Color	LIGERAMENTE DORADO
Aspecto	FORMA DE HOGAZA, ABOMBADO,CON CORTEZA MARRON NO COMESTIBLE
Textura	FIRME, CON AGUJEROS GRANDES

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1102 kJ / 264 kcal
Grasas	16 G
de las cuales saturadas	10G
Hidratos de carbono	0 G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	30 G
Sal	1,3 G

D. Características microbiológicas

E.Coli	<100 / G
Estafilococos áureos	<100 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	5,6
Materia seca	53%
Materia grasa	16%
M.G./E.S.	30%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS, HUEVO