



# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2834
Descripción	GOUDA PESTO VERDE BASIRON RUEDA 4,5KG
Denominación legal	QUESO GOUDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA Y PESTO VERDE M.G/E.S.
País de origen	Holanda
Marca	BASIRON
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	NL Z0022 EC
Maduración	8 SEMANAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	6
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	1,00
Código EAN unidad / Kg	2425843000006
Código EAN caja	98714893007163

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	25,00	10,00	25,00	4,50	4,51
Caja	26,00	10,50	26,00	4,50	4,77
Palet	120,00	141,00	80,00	648,00	672,48

### Paletización

Cajas por palet	144,00
Capas por palet	12,00
Cajas por capa	12,00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

##### Ingredientes

LECHE pasteurizada de vaca, albahaca y ajo (2,7%), sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, colorantes: E141, annatto (E160b), conservador: nitrato de sodio (E251). corteza no comestible

#### B. Características organolépticas

##### Sabor y aroma

CARACTERISTICO DEL PESTO A LA GENOVESA

##### Color

VERDE, CONSISTENCIA FIRME Y SUAVE

##### Aspecto

ENVASE PRIMARIO: FILM DE POLIETILENO. ENVASE SECUNDARIO: CAJA DE CARTON

##### Textura

FIRME Y SUAVE

#### C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1575 kJ / 380 kcal
Grasas	32,1 G
de las cuales saturadas	21,6 G
Hidratos de carbono	0 G
de los cuales azúcares	0 G
Proteínas	22,9 G
Sal	1,8 G

#### D. Características microbiológicas

Estafilococos áureos	< 100 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25G
Listeria	AUSENCIA / 25G

#### E. Características físicas y químicas

Ph	5,2
Materia seca	54,5%
Materia grasa	32,1%
M.G./E.S.	59,9%
Grado de humedad	<42,5%
Humedad sin M.G.	59%

#### F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS