iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	5170
Descripción	BRIE PUNTA P.B. 180GX8
Denominación legal	BRIE DE PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S. 50%
País de origen	Francia
Marca	PAYSAN BRETON
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	F 44.003.001 CEE
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGíSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	8,00
Código EAN unidad / Kg	3412290047059
Código EAN caja	13412290847052

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	7,50	3,20	17,00	0,18	0,18
Caja	37,80	9,00	19,50	1,44	1,61
Palet	120,00	177,00	80,00	259,20	314,00

Paletización

Cajas por palet	180,00
Capas por palet	18,00
Cajas por capa	10,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos

B. Características organolépticas

Color	BLANCO UNIFORME
Aspecto	BORDE LIGERAMENTE CONVEXO
Textura	PASTA HOMOGENEA Y SUAVE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1282 kJ / 309 kcal
Grasas	25 G
de las cuales saturadas	17,6 G
Hidratos de carbono	2 G
de los cuales azúcares	2 G
Proteínas	19 G
Sal	1,4 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

Materia seca	> 46 %
M.G./E.S.	50 %
Grado de humedad	< 54 %

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS