iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	171
Descripción	EMM. P.B. PORCION 220GX20
Denominación legal	QUESO EMMENTAL FRANCES M.G./E.S. 45%
País de origen	Francia
Marca	PAYSAN BRETON
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	FR 29.179.090 CE
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGíSTICA

Temperatura de conservación (grados)	8
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	20,00
Código EAN unidad / Kg	3412290023800
Código EAN caja	3412291523804

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	2,20	18,00	7,20	0,22	0,22
Caja	40,00	9,20	30,00	4,40	4,62
Palet	80,00	152,00	120,00	528,00	579,40

Paletización

Cajas por palet	120,00
Capas por palet	10,00
Cajas por capa	12,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano

B. Características organolépticas

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1566 kJ / 377 kcal
Grasas	29 G
de las cuales saturadas	19,5 G
Hidratos de carbono	2 G
de los cuales azúcares	2 G
Proteínas	27 G
Sal	0,7 G

E. Características físicas y químicas

Materia grasa	30%
M.G./E.S.	45%
Grado de humedad	0,4

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS