iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3627
Descripción	GRUYERE DOP SUIZO 6M ALPAGE 1/8 4KGX2
Denominación legal	QUESO GRUYER M.G./E.S. 50%
País de origen	Suiza
Marca	LE GRUYÈRE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 01.074.003 CE
Maduración	DE 4 A 6 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	3463340001590
Código EAN caja	93463342701156

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	30,00	10,00	23,00	4,00	4,20
Caja	39,00	21,60	24,50	8,00	8,50
Palet	120,00	144,60	80,00	432,00	484,00

Paletización

Cajas por palet	54,00
Capas por palet	6,00
Cajas por capa	9,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE cruda de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	GRUYÈRE MADURADO, SABOR AFRUTADO
Color	MARFIL A AMARILLO
Aspecto	PASTA HOMOGENEA CON AGUJEROS AISLADOS
Textura	TIERNA, FLEXIBLE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1771 kJ / 427 kcal
Grasas	35 G
de las cuales saturadas	22 G
Hidratos de carbono	1 G
de los cuales azúcares	0
Proteínas	27 G
Sal	1,6 G

D. Características microbiológicas

E.Coli	< 10000 / G
Estafilococos áureos	< 10000 / G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Materia grasa	35%
M.G./E.S.	55 %
Grado de humedad	33%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS
DOP	DOP