



# iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

|                    |  |
|--------------------|--|
| Código Iberconseil | 4083                                     |
| Descripción        | GOUDA BEEMSTER DOP AGED 10M 1/4 RUEDA X4 |
| Denominación legal | QUESO GOUDA M.G./E.S. 51%                |
| País de origen     | Holanda                                  |
| Marca              | BEEMSTER                                 |
| Tipo de leche      | VACA                                     |
| Registro sanitario | NL Z 0491 EG                             |
| Maduración         | 10 MESES                                 |
| Condiciones de uso | LISTO PARA CONSUMIR                      |

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

|                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| Temperatura de conservación (grados) | 2 - 7          |
| Atmósfera protectora (Sí/No)         | NO             |
| Peso Fijo / Variable                 | Variable       |
| Unidades por caja                    | 4,00           |
| Código EAN unidad / Kg               | 8712243078815  |
| Código EAN caja                      | 98712243078818 |

### Formato

|        | Largo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm) | Peso neto (kg) | Peso bruto (kg) |
|--------|------------|-----------|------------|----------------|-----------------|
| Unidad | 18,80      | 11,60     | 18,80      | 2,85           | 2,85            |
| Caja   | 39,50      | 15,00     | 39,50      | 11,40          | 12,40           |
| Palet  | 120,00     | 160,00    | 80,00      | 820,80         | 893,00          |

### Paletización

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Cajas por palet | 72,00 |
| Capas por palet | 12,00 |
| Cajas por capa  | 6,00  |

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico, conservador: E251, colorante: E160b annatto

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** RICO Y UNTUOSO.  
**Color** AMARILLO OSCURO  
**Aspecto** PEQUEÑOS AGUJEROS EN LA PASTA  
**Textura** SUAVE

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

**Valor energético** 1677 kJ / 404 kcal  
**Grasas** 33 G  
    de las cuales saturadas 24 G  
**Hidratos de carbono** 0 G  
    de los cuales azúcares 0 G  
**Proteínas** 26,3 G  
**Sal** 1,9 G

#### D. Características microbiológicas

**Estafilococos áureos** 1000 / G  
**Salmonella** AUSENCIA / 25 G  
**Listeria** AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

**Ph** 5,25-5,6  
**Materia seca** 65%  
**Materia grasa** 33%  
**M.G./E.S.** 51%  
**Grado de humedad** 35 %  
**Humedad sin M.G.** 52%

#### F. Características especiales

**OGM** AUSENCIA  
**Alérgenos** LECHE Y DERIVADOS  
**Denominación de origen** DOP