



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	40
Descripción	BRIE LE BLASON D'OR 60% 1KGX2
Denominación legal	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./S. >60%
País de origen	Francia
Marca	BLASON D'OR
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	FR 88.079.001 CE
Maduración	MIN. 8 DÍAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	8
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad / Kg	3250550014669
Código EAN caja	13250550014666

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	21,00	4,00	21,00	1,00	1,01
Caja	45,50	6,00	23,00	2,00	2,26
Palet	120,00	165,00	80,00	300,00	357,00

Paletización

Cajas por palet	150,00
Capas por palet	25,00
Cajas por capa	6,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

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

B. Características organolépticas

Sabor y aroma LIGERO
Color CORTEZA BLANCA
Aspecto PASTA BLANDA
Textura FLEXIBLE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1554 kJ / 388 kcal
Grasas 33 G
 de las cuales saturadas 23 G
Hidratos de carbono 1 G
 de los cuales azúcares 1 G
Proteínas 18 G
Sal 1,3 G

D. Características microbiológicas

E.Coli <1000 UFC/G
Estafilococos áureos <1000 UFC/G
Salmonella AUSENCIA / 25G
Listeria AUSENCIA / 25G

E. Características físicas y químicas

Materia seca 51 - 58 %
M.G./E.S. >60%
Humedad sin M.G. 64 - 72%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y SUS DERIVADOS