

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	3937
Descripción	GRAN FIORE 1/8 4,5KGX2
Denominación legal	QUESO MADURADO DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S 32%
País de origen	Italia
Marca	GRAN FIORE
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	IT F2Z5H CE / IT H707Q CE

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	08
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN unidad	2204202042600
Código EAN caja	98020060000074

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	23,00	11,00	26,00	4,50	0,00
Caja	49,00	13,50	24,00	9,00	9,30
Palet	120,00	182,00	80,00	756,00	801,00

Paletización

Cajas por palet	84,00
Capas por palet	7,00
Cajas por capa	12,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, conservador (lisozima de HUEVO).

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AROMÁTICO, LIGERAMENTE ÁCIDO Y SALADO.

Color AMARIJO PAJIZO.

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1523 kJ / 366 kcal

Grasas 26 G

de las cuales saturadas 14 G

Hidratos de carbono 0 G

de los cuales azúcares 0 G

Proteínas 33 G

Sal 1,7 G

D. Características microbiológicas

Estafilococos áureos <100 UFC/G

Salmonella AUSENCIA / 25G

Listeria AUSENCIA / 25G

E. Características físicas y químicas

Ph 5,3

Materia grasa 21,5%

M.G./E.S. 32,1%

Grado de humedad 42%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA

Alérgenos LECHE (INCLUIDA LACTOSA), HUEVO.