



FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código iberconseil	6645
Descripción	BRIE LIMÓN/ROMERO ATELIER HERVÉ 135GX6
Denominación Legal	QUESO DE PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA CON LIMÓN Y ROMERO M.G./E.S.55%
País de origen	Francia
Marca	L'ATELIER D'HERVÉ
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Origen de la leche	Francia
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	FR 70 130 001 CE
Maduración	10 DÍAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR
Código Intrastat	04069084

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 7
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	6,00
Subunidades por caja	6,00
Código EAN unidad / Kg	3660007003106
Código EAN caja	13660007003103
Vida secundaria	7 DÍAS

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	18,00	3,35	18,00	0,14	0,14
Caja	27,60	5,50	18,30	0,81	0,98
Palet	120,00	125,00	80,00	259,20	340,20

Paletización

Cajas por palet	320,00
Capas por palet	32,00
Cajas por capa	10,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca sal, romero (0,7%), limón(0,5%), fermentos lácticos.
Corteza	COMESTIBLE
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	LIMÓN, LÁCTEO COCIDO
Color	BICOLOR
Aspecto	CORTEZA ENMOHECIDA
Textura	ELÁSTICA

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1381 kJ / 333 kcal
Grasas	29G
de las cuales saturadas	20G
Hidratos de carbono	1,1G
de los cuales azúcares	<0,5G
Proteínas	17G
Sal	1,4G

D. Características microbiológicas

E.Coli	<100UFC/G
Estafilococos áureos	<100UFC/G
Salmonella	AUSENCIA/25G
Listeria	AUSENCIA/25G

E. Características físicas y químicas

Ph	5
Materia seca	51%
Materia grasa	29%
M.G./E.S.	55%
Grado de humedad	49%
Humedad sin M.G.	69%

F. Características especiales

OGM	NO
------------	----

El producto cumple con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 relativos a organismos modificados genéticamente. No contiene, no está compuesto ni ha sido producido a partir de OGM, y no está sujeto a requisitos específicos de etiquetado en materia de OGM conforme a la normativa vigente en la Unión Europea.

Irradiado	NO
------------------	----

El producto cumple con las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE relativas al tratamiento de alimentos mediante radiaciones ionizantes. No ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni contiene ingredientes irradiados, por lo que no está sujeto a requisitos específicos de etiquetado en esta materia conforme a la normativa vigente en la Unión Europea.