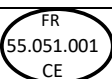




## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO:</b> Brie Trufas Duo 2x1,3 kg |                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Revisión:</b> 08/10/2020                                                                                    |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Fecha:</b> 20/12/2017                                                                                       |
| <b>Dirección de producción</b>            | RENARD GILLARD - 11 Petite rue, 55290 Biencourt-sur-Orge, Francia                                                                                                                                                                     | <b>Sello de salubridad</b>  |
| <b>INGREDIENTES:</b>                      | 78% brie pasteurizado ( <b>leche</b> de vaca, sal, cuajo, fermentos <b>lácticos</b> ), 19,5% pasta de queso brillat ( <b>leche</b> , nata, sal, cuajo, fermentos <b>lácticos</b> ), 3% escamas de trufa deshidratada, aroma de trufa. | <b>REF SPIGA:</b> 2710                                                                                         |
| <b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO:</b>              | Brie elaborado con leche pasteurizada de vaca. Incorpora en el centro una capa de crema trufada.                                                                                                                                      | <b>Proveedor:</b> 00631                                                                                        |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Propiedad             | UOM     | Máximo  |
|-----------------------|---------|---------|
| Staphylococcus áureos | cfu/g   | <100    |
| Esterichia coli       | cfu/g   | <100    |
| Salmonel.la           | cfu/25g | Ausente |
| Listeria m.           | cfu/25g | Ausente |

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

| Parámetros    | UOM | Normal  |
|---------------|-----|---------|
| Materia Grasa | %   | 32      |
| M.G.E.S       | %   | 60      |
| Materia Seca  | %   | 48      |
| PH            |     | 5,8-7,2 |

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Suave característico con notas de trufa. □

Color: Amarillo claro con motitas negras en el centro.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

|                         |      |      |
|-------------------------|------|------|
| Valor calórico          | KJ   | 1426 |
|                         | kcal | 345  |
| Proteínas               | g    | 14,8 |
| Grasas                  | g    | 31   |
| de las cuales saturadas | g    | 21,6 |
| Sal                     | g    | 1,45 |
| Carbohidratos           | g    | 1,5  |
| Calcio                  | mg   | 370  |

### DATOS EN EL PRODUCTO

#### QUESO BRIE CON TRUFAS

Especialidad de queso con trufas

Ingredientes: Queso Brie ( **leche** pasteurizada (origen Francia), sal, fermentos, cuajo), Pasta a Brillat ( **leche** pasteurizada (origen Francia), sal, fermentos, cuajo), Trozos de trufas 3%, aroma de trufas 0,2%.

Valor nutricional medio por 100 g:

Valor energético 1426 kJ (345 kcal), grasas 31g, de las cuales saturadas 21,6g, hidratos de carbono 1,5 g, de los cuales azúcares 1,5 g, proteínas 14,8 g, sal 1,45g.

Venta al peso

Conservar en frío entre 2°C y 8°C.

Consumir preferentemente antes del ver base del producto

Fabricado en Francia por Renard Gillard

55290 Biencourt sur Orge / Francia

*de la*  
**Ingredients :** Brie pasteurisé, pâte à brillat, brisures de truffes de la St Jean (tuber aestivum) 3%, arôme truffes.  
 31g de matière grasse pour 100g de produit fini.  
 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g : Energie 1426 kJ (345 kcal)  
 matières grasses 31g - dont acides gras saturés 21,6g  
 glucides 1,5g - dont sucres 1,5g - protéines 14,8g - sel 1,45g.  
 A conserver entre +2°C et + 8°C  
 À consommer de préférence avant le : voir au dos.  
**Fabrique par Renard Gillard**  
**55290 Biencourt sur Orge/France**  


| DATOS LOGÍSTICOS       |                 |
|------------------------|-----------------|
| Vida útil del producto | 30 días         |
| Código EAN 13          | 3259780200057   |
| Código EAN 14          | 93259780200050  |
| Unidades por caja      | 2               |
| Medidas del producto   | 220x220x50 mm   |
| Medidas de la caja     | 460x215x65 mm   |
| Cajas por palet        | 140             |
| Cajas por capa         | 7               |
| Peso neto unidad       | 1,3 kg. aprox.  |
| Peso bruto unidad      | 1,36 kg. aprox. |

|                                           |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino:                     | Consumidor final en general                                                                                                                                                  |
| Condiciones de conservación y transporte: | Mantener en frío a 6°C                                                                                                                                                       |
| Sistema para identificar el producto:     | Por Lotes                                                                                                                                                                    |
| Modo de empleo:                           | Producto listo para su consumo.                                                                                                                                              |
| Posible uso incorrecto:                   | Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto. |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

☒

Si

☐

No

2.- Huevos o derivados

☐

Si

☒

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

☐

Si

☒

No

Trigo

☐

Si

☒

No

Centeno

☐

Si

☒

No

Kamut

☐

Si

☒

No

Avena

☐

Si

☒

No

Cebada

☐

Si

☒

No

Espelta

☐

Si

☒

No

4.- Crustáceos o derivados

☐

Si

☐

No

5.- Pescado o derivados

☐

Si

☐

No

6.- Cacahuets o derivados

☐

Si

☐

No

7.- Soja o derivados

☐

Si

☐

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

☐

Si

☒

No

Almendras

☐

Si

☒

No

Avellana

☐

Si

☒

No

Nuez

☐

Si

☒

No

Anacardo

☐

Si

☒

No

Nuez Pecana

☐

Si

☒

No

Nuez de Brasil

☐

Si

☒

No

Pistacho

☐

Si

☒

No

Nuez de macadamia

☐

Si

☒

No

9.- Apio o derivados

☐

Si

☐

No

10.- Mostaza o derivados

☐

Si

☐

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

☐

Si

☐

No

12.- Lupino o derivados

☐

Si

☐

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg

☐

Si

☒

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

☐

Si

☒

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

Microbial

☐

Animal

☐

No se usa

☒

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos

☒

Si

☐

No

2.- Colorantes (E100-E180)

☐

Si

☒

No

3.- Conservantes

☒

Si

☐

No

4.- Colorantes Azo

☐

Si

☒

No

5.- Colorantes artificiales

☐

Si

☒

No

6.- Conservantes (E200-E297)

☐

Si

☒

No

7.- Aromas

☒

Si

☐

No

8.- Aromas artificiales

☐

Si

☒

No

9.- Edulcorantes artificiales

☐

Si

☒

No

10.- Aspartamo (E951)

☐

Si

☒

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

☐

Si

☒

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

☐

Si

☒

No

13.- Glutamato

☐

Si

☒

No

14.- Levadura (añadido)

☐

Si

☒

No

15.- Maíz o derivados del maíz

☐

Si

☒

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

☐

Si

☒

No

Celiacos (sin gluten)

☒

Si

☐

No

Vegetariano lácteo

☐

Si

☒

No

GMO

Es el producto non-GMO

☒

Si

☐

No

Se puede producir como:

Kosher

☐

Si

☒

No

Super Kosher

☐

Si

☒

No

Halal

☐

Si

☒

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

☐

Si

☒

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

☐

Si

☒

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

☐

Si

☒

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos

Página 2