

PRODUCTO	Brie barra 50% m.g. 3x1,4 kg
-----------------	-------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso brie francés, en barra rectangular de 1,4 kg aproximadamente.
Artículo	4401
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, fermentos LÁCTICOS , enzima coagulante, cuajo microbiano, sal, estabilizador (cloruro cálcico). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	M.G.E.S	%	50
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Sabor: Delicado.
Pasta: de color pálido, marfil.
Corteza: blanca, comestible, recubierta de moho.
Textura: Cremosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1392	
	kcal	336	
Grasas	g	28	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	21,5	
Hidratos de carbono	g	1,8	
de los cuales azúcares	g	,5	
Proteínas	g	19,8	
Sal	g	1,4	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféngicos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2°C y 8°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.

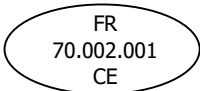
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	30 días
Unidades por caja	3
Código EAN 13	332440212580
Código EAN 14	93324040212590
Cajas por palet	96
Cajas por capa	6
Medidas del producto	280x125x45mm
Medidas de la caja	436x285x65mm
Peso neto unidad	1,2kg
Peso bruto unidad	1,4kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Rue de la fromagerie 70500 Aboncourt - Gesincourt (Francia)

SELLO DE SALUBRIDAD





Fecha: 01/03/2024 Revisión: 2	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---