



iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	771
Descripción	MASCARPONE LAT BRI 500GX6
Denominación legal	QUESO FRESCO MASCARPONE M.G./E.S. 80%
País de origen	Italia
Marca	LAT BRI
Tipo de leche	VACA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Registro sanitario	IT 03.144 CE
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	6
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	6,00
Código EAN unidad / Kg	8002612000081
Código EAN caja	18002612000088

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	11,10	8,70	11,10	0,50	0,53
Caja	37,20	11,70	25,00	3,00	3,10
Palet	120,00	144,00	80,00	270,00	292,00

Paletización

Cajas por palet	90,00
Capas por palet	9,00
Cajas por capa	10,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes NATA, LECHE pasteurizada de vaca, corrector de acidez: ácido cítrico: E320

B. Características organolépticas

Sabor y aroma A NATA, OLOR: CARACTERÍSTICO DEL MASCARPONE

Color COLOR DE CREMA

Textura CREMOSA, BRILLANTE

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1518 kJ / 368 kcal

Grasas 38 G

de las cuales saturadas 25,5 G

Hidratos de carbono 2,5 G

de los cuales azúcares 2,5 G

Proteínas 4 G

Sal 0,1 G

D. Características microbiológicas

E.Coli < 10 / G

Salmonella AUSENCIA / 25 G

Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph 6 - 6.4

Materia grasa 36 - 40 %

M.G./E.S. > 80 %

Grado de humedad 51 - 55 %

F. Características especiales

OGM AUSENCIA

Alérgenos LECHE Y DERIVADOS