FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Brie puntas Paturages 6x180g

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA.
Artículo	2601
Ingredientes	**LECHE** pasteurizada de vaca y **NATA** pasteurizada, sal, coagulante microbiano, fermentos **LÁCTICOS** y cultivos de maduración, agente reafirmante (cloruro de calcio). Origen de la leche: Francia. Transformacion de la leche: Francia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa total	%	30
S. coagulasa +	ufc/g	<100	M.G.E.S	upH	60
Listeria monocytogenes	ufc/25g	ausencia en 25g			
Salmonella	ufc/25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro.
Sabor: Suave, sabores lácticos ligeros.
Apariencia: Forma aplastada, corteza delgada y mohosa de color blanco, algo aterciopelada.
Consistencia: La pasta es untuosa y flexible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1553
	kcal	375,5
Grasas	g	32,85
de las cuales ácidos grasos saturados	g	23,4
Hidratos de carbono	g	0,8
de los cuales azúcares	g	0,5
Proteínas	g	17,8
Sal	g	1,168

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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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), alfóncigos (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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 2ºC y 8ºC.
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	45 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	43324040207418
Código EAN 14	23324040207429
Cajas por palet	300
Cajas por capa	15
Capas por palet	20
Medidas del producto	160x60x40 mm
Medidas de la caja	235x220x54 mm
Peso neto unidad	180g
Peso bruto unidad	184g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

1 rue de la fromagerie - 70500 ABONCOURT GESINCOURT - Francia

SELLO DE SALUBRIDAD

FR
70.002.001
UE

Fecha: 09/04/2025 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.