



## FICHA TÉCNICA



## I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	653
Descripción	EDAM KASEMEISTER BARRA 3KGX4
País de origen	Alemania
Marca	KASEMEISTER
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DE SN 016 EG

## II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	04
Atmósfera protectora (Sí/No)	SI
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	4.00
Código EAN unidad	94025839399582
Código EAN caja	94025839013495

### Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	30.00	10.00	10.00	3.00	3.02
Caja	44.40	11.40	32.40	12.00	12.43
Palet	120.00	103.63	80.00	720.00	770.50

### Paletización

Cajas por palet	60.00
Capas por palet	10.00
Cajas por capa	6.00

### III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### A. Información de ingredientes

**Ingredientes** LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO

#### B. Características organolépticas

**Sabor y aroma** SUAVE, CREMOSO, AROMÁTICO  
**Color** AMARILLO CLARO  
**Aspecto** FIRME, LISA, UNIFORME, CON ESCASOS AGUJEROS REDONDOS REPARTIDOS UNIFORMEMENTE

#### C. Información nutricional (por 100 gr de producto)

<b>Energía (Kcal)</b>	307
<b>Energía (Kj)</b>	1277
<b>Proteínas</b>	25,5 G
<b>Hidratos de carbono</b>	0 G
<b>Grasa</b>	22,8 G
<b>Ácidos grasos saturados</b>	14,9 G
<b>Sal</b>	2,1G
<b>Azúcares</b>	0 G
<b>Sodio</b>	0,7 G

#### D. Características microbiológicas

<b>E. Coli</b>	< 100 / G
<b>Estafilococos áureos</b>	< 100/ G
<b>Mohos</b>	< 100 / G
<b>Levaduras</b>	< 100 / G
<b>Salmonella</b>	AUSENCIA / 25 G
<b>Listeria</b>	AUSENCIA / 25 G

#### E. Características físicas y químicas

<b>Ph</b>	5,2 - 5,5
<b>Materia seca</b>	53,5 - 56,5%
<b>Materia grasa</b>	21,5 %
<b>M.G./E.S.</b>	40%
<b>Humedad sin MG</b>	54 - 63%

#### F. Características especiales

<b>OGM</b>	AUSENCIA
<b>Alérgenos</b>	LECHE Y DERIVADOS