iberconseil

EXPERTOS EN QUESOS EUROPEOS

FICHA TÉCNICA

I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4858
Descripción	FETA DOP DODONI PORC. 200GX12
Denominación legal	QUESO FETA DOP DE LECHEPASTEURIZADA DE OVEJA Y CABRA M.G./E.S. 43%
País de origen	Grecia
Marca	DODONI
Tipo de leche	OVEJA/CABRA
Tratamiento leche	PASTEURIZADA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	GR 20.2.200 EU
Maduración	60 DÍAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 6
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	12,00
Código EAN unidad / Kg	5201168215298
Código EAN caja	65201168215290
Vida secundaria	4 DÍAS

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	2,50	10,30	7,70	0,20	0,20
Caja	32,50	12,30	10,60	2,40	2,59
Palet	120,00	163,00	80,00	720,00	800,00

Paletización

Cajas por palet	300,00
Capas por palet	12,00
Cajas por capa	25,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes	LECHE pasteurizada de oveja y de cabra, fermentos lácticos, cuajo, sal

B. Características organolépticas

Sabor y aroma	LIGERAMENTE ÁCIDO PERO CON DELICIOSO SABOR Y AROMA
Color	BLANCO NATURAL
Aspecto	ASPECTO IRREGULAR CON PEQUEÑOS AGUJEROS
Textura	TEXTURA DULCE, GRANULADA

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético	1075 kJ / 257 kcal
Grasas	21 G
de las cuales saturadas	15,7G
Hidratos de carbono	0G
de los cuales azúcares	0G
Proteínas	17G
Sal	2,5 G

D. Características microbiológicas

E.Coli	< 100 / G
Estafilococos áureos	< 100 / G
Salmonella	AUSENCIA / G
Listeria	AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Ph	< 4.5
Materia seca	46%
Materia grasa	23%
M.G./E.S.	MIN. 43 %
Grado de humedad	56%
Humedad sin M.G.	54%

F. Características especiales

OGM	AUSENCIA
Alérgenos	LECHE Y DERIVADOS
Denominación de origen	DOP