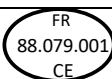




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Brie 60% m.g. 2x1kg		Revisión: 29/07/2020
		Fecha: 14/03/2017
Dirección de producción	Fromages Ermitage - Francia	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos , cuajo microbiano. País de origen de la leche: Francia. Transformación de la leche: Francia.	REF SPIGA: 1475
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S. 60%	Proveedor 00100

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
E. Coli	<1000 g
Estafilococos áureos	<1000g
Salmonella	Ausente/25g
Listeria	Ausente/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Materia seca	%	58
Materia grasa	%	33
M.G.E.S.	%	>60
Grado de humedad	%	49
Humedad sin M.G.	%	72

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Suave, sabores lácticos ligeros.

Consistencia: La pasta es untuosa y flexible

Color: La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro.

Apariencia: Forma aplastada, corteza delgada y mohosa de color blanco, algo aterciopelada

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1554
	kcal	388
Proteínas	g	18
Grasas	g	33
de las cuales saturadas	g	23
Sal	g	1,3
Carbohidratos	g	1
de los cuales azúcares:	g	1

DATOS EN EL PRODUCTO



