

Artículo 703794
Camembert BocageN TradiCruX6 0.250 kgs x 6


Camembert elaborado con leche cruda de vaca producida en Normandía en una pequeña lechería. Sabor suave. Este artículo de buena relación calidad-precio se suministra en una bonita caja de madera.

Tipo de producto:	Queso de pasta blanda	Vegetariano	No
País/región de origen	FRANKREICH ORNE	Curación	
Etiqueta		Tipo de corteza:	Con Moho Comestible Sí
OGM	No	Tratamiento de la leche	cruda
Tipo de leche	Vaca	Vida media a título informativo	
Caducidad mínima a partir de la fecha de expedición	33 Días		
Conservar a T°	4/8°C		

Información logística y del embalaje

Datos del producto			
Peso neto pieza	0.250 kgs	Tipo de peso	Fijo
Ud/Caja	6	Tamaño del producto	0mm x 0mm x 110mm x 40mm
		Código EAN()	3267031060701
Embalaje secundario	non défini/non-specified /no definido; (0.010 kgs)	Embalaje primario	non défini/non-specified /no definido; (0.010 kgs)
Peso neto total del embalaje	0.010 kgs		
Etiqueta			
Datos de la caja			
Peso neto de la caja	1.500 kgs	Código EAN()	13267031060708
Peso bruto de la caja	1.710 kgs		
Tamaño de la caja	256mm x 236mm x 100mm		
Volumen de la caja	6041.600 cm ³	Peso neto total del embalaje	0.310 kgs
Material del embalaje	bois - wood - holz - madera; (0.300 kgs) polyst/plastique-polyst/plastic-poliesti./plá (0.010 kgs)		
Logística			
Cajas/palé	240	Altura del palé (cm)	254 cm
Capas/palé	24	Peso neto del palé	360.000 kgs
Cajas/capa	10	Peso bruto del palé	468.800 kgs

**Ingredientes**

Ingredientes	Porcentaje	Origen	Tratamiento/tipo
LECHE	98 %	Francia	INGREDIENTE
sal	1.8 %	Francia	INGREDIENTE
cuajo (ANIMAL, TERNERA)	0.1 %	Francia	INGREDIENTE
fermentos	0.1 %	Francia	INGREDIENTE

Alérgenos

alergeno: LECHE, alergeno: LACTOSA

Productor

Nombre del fabricante: Gillot SAS

Dirección:

61220
ST HILAIRE DE BRIOUZE
FRANKREICH

N° de registro sanitario: FR 61 402 001 CE

Certificados de calidad:

N° ECOCERT:

Información para la Aduana

Código arancelario UE: 04069082

Código arancelario
EE.UU.:

Código arancelario

Código arancelario
japonés:

Canadá:

Análisis físico-químico

Humedad total	54 %	Humedad/base desgrasada	69 %	Extracto Seco	46 %
M. G. Absoluta	22.00 g	M.G. en extracto seco	45.00 %	pH	
Sólido de la leche %					

Valor nutricional (porción de 100 gr)

Valor energético kcal	282 Kcal	Valor energético kj	1169 Kj	Proteínas	20 g
El total de grasa	22.00 g	cidos grasos saturados	13.700 g	cidos grasos monoinsaturados	
cidos grasos poliinsaturados		cidos grasos trans		Colesterol	
Glúcidos	0.5 g	Azúcar	0.5 g	Calcio	
Sal	1.8 g	Sodio	709 mg	Fibra	
Vitamina A		Vitamina C		Hierro	

Datos microbiológicos

Listeria monocytogenes	Salmonella		Coagulase positive staphylococci	Staphylococcal enterotoxins		<i>n</i> = número de muestras analizadas <i>c</i> = número de muestras cuyo nivel de bacterias está entre <i>m</i> y <i>M</i> <i>m</i> = valor máximo de bacterias <i>M</i> = valor máximo de bacterias permitido
Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0	Absence in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		<i>m</i> = 10000 <i>M</i> = 100000 <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 2	No detected in 25 g <i>n</i> = 5 <i>c</i> = 0		