

FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT			
DENOMINACION DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:	QUESO BRIE CON TRUFA - BRIE WITH TRUFFLE		
CATEGORIA COMERCIAL / COMMERCIAL CATEGORY:	Queso de vaca con leche pasteurizada / Cheese made from pasteurized cow's milk		
REFERENCIA/ REFERENCE:	4500	4400	
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :	1,000kg	0,210kg	
CURACIÓN / MATURED:	8 días min/ 8 days min.		
CONSUMO PREFERENTE / SHELF LIFE:	60 días a partir del inyectado/ 60 days from the injection		
ORIGEN/ ORIGIN:	Leche/ Milk: Francia/ France; Trufa/ Truffle: Italia/ Italy		
PARTIDA ARANCELARIA/CUSTOMS CODE:	0406908400		

CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION	
DESCRIPCION / DESCRIPTION:	Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca inyectado con trufa/ Soft pasteurized cow's milk cheese injected with truffle paste
INGREDIENTES / INGREDIENTS:	QUESO de vaca 96 % -[LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano], pasta de trufa 4%-[trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.) 25%, champiñón (Agaricus Bisporus), aceite de maíz, queso mascarpone (LECHE), aceite de girasol, agua, aroma natural, sal, aromas, patata deshidratada, ajo, extracto acuoso de trufa de verano (Tuber aestivum Vitt.)] Cow's CHEESE 96%- [pasteurized cow's MILK, salt, lactic ferments, microbial rennet], truffle paste 4%-[summer truffle (Tuber aestivum Vitt.) 25%, mushroom (Agaricus Bisporus), corn oil, mascarpone cheese (MILK), sunflower oil, water, natural aroma, salt, aromas, dehydrated potato, garlic, aqueous extract of summer truffle (Tuber aestivum Vitt.)]

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION					
Características físico-químicas / Physical-chemical data		Características microbiológicas / Microbiological data		Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g)	
Extracto seco/ Dry extract	58% min	Escherichia coli	<1000 ufc/g	Valor Energético/ Energy (kJ/kcal)	1544 kJ/373 kcal
MG/ES	60 % min	Staphylococcus coagulasa +	<100 ufc/g	Grasas / Fats (g)	33
Aw	0,975	Listeria	Ausencia en 25g/ absent in 25g	De las cuales saturadas / of which Saturated (g)	23
pH	5,3	Monocytogenes		Hidratos de Carbono/ Carbohydrates(g)	1
Humedad/Moisture	72%			De los cuales Azúcares /Of which Sugars(g)	1
				Proteínas / Proteins (g)	18
				Sal/ Salt (g)	1,3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :	
ASPECTO/ ASPECT:	Corteza cubierta por moho blanco, ocasionalmente puede presentar manchas de tonos rojizos, marrones o anaranjados, con vetas de trufa/ White rind covered with white mould, it might have light red, brown or orange shades, and truffle veins
COLOR/ COLOUR:	Color que varía de casi blanco a amarillo claro, con posibles manchas de pasta de trufa/ From white to light yellow colour, with possible truffle paste stains
TEXTURA/TEXTURE:	Textura blanda/ Soft texture
AROMA/SMELL:	Aroma característico a queso brie y trufa/ Characteristic flavour of brie cheese and truffle
SABOR/ FLAVOUR:	Ligero con toques de trufa y un poco ácido por el sabor del mascarpone/ Soft and slightly acid due to mascarpone cheese

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPATATION AND USE	
Mantener 15 min a temperatura ambiente antes de su consumo. Before tasting, keep 15 min at ambient temperature.	

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN/ DISTRIBUTION AND PRESERVING	
Transporte refrigerado. Mantener entre 2ºC/ 8ºC Transport refrigerated. Preserving: 2ºC/ 8ºC	

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN DECLARATION			
INGREDIENTES	Sí/Yes	No/ No	Trazas/ Traces
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains		x	
Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof		x	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof		x	
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof		x	
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and products thereof		x	
Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof		x	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose	x		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut		x	
Apio y productos derivados/ Celery and products thereof		x	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof		x	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2/ Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre)		x	
Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof		x	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof		x	

DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados.

Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.

Spanish Cheese products are produced without OMG, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.

INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION

Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche, e intolerantes a lactosa

Tª óptima de consumo 15-20°C

No precisa tratamiento culinario previo

Directed to the general public, except allergic to milk and lactose intolerant

Optimum consumption temperature 15-20°C. Does not require previous culinary treatment

NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS (Dairy products/ Meat products)

Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto

Reglamento (CE) Nº853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones

Reglamento (CE) Nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones

RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor

RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

Información Logística/ Logistic information

UNIDAD DE VENTA/ UNIT

Producto/ Product	QUESO BRIE CON TRUFA - BRIE WITH TRUFFLE			
Formato/ Format	Pieza/ Piece	Pieza/Piece		
Referencia/ Reference	4500	4400		
Peso neto (g)/ Net weight (g)	1000	210		
Largo/ Length (cm)	-	-		
Ancho/ Width (cm)	-	-		
Alto/ High (cm)	3	3		
Diametro/ Diameter (cm)	18,5	10		
Nº unidades por caja/ Units per box	1	12		

EMBALAGE/PACKAGING

Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	1040	2520		
Peso film / etiqueta / (g)/ Film / label/ (g)	10	12		
Peso caja vacía (g)/ Wooden box weight (g)	210	170		
Peso bruto caja (Kg)/ Gross weight (kg)	1260	2.702		
Largo caja (cm)/ Box length (cm)	22	36,5		
Ancho caja (cm)/ Box width (cm)	22	21,9		
Alto caja (cm)/ Box high (cm)	6,5	8,9		

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	15	10		
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	22	15		
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ pallet	330	150		
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	343,2	378		
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	415,8	405,3		
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	157,4	143,5		

PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	20	12		
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	22	15		
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ pallet	440	180		
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	457,6	453,6		
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	554,4	486,4		
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	157,4	143,5		

Codigos de barras producto/ Product barcode					
Producto/ Product	QUESO BRIE CON TRUFA - BRIE WITH TRUFFLE				
Formato/ Format	Pieza/ Piece	Pieza/ Piece			
Referencia/ Reference	4500	4400			
Peso neto/Net weight(g)	1,008kg	0,210kg			
Nº unidades por caja/ Units	1	12			
Marca/ Brand	LA LEYENDA				
EAN 13-producto/ product	8436025984636	8436025982342			
EAN 14-caja/ box	18436025984633	18436025982349			
EAN 128	(01) 98436025984639(17)AAMMD0(3103)PPPPPP(10)LLLLLLLL				
Producto/product/caja/box					
EAN 13 variable (producto y caja/Product and box)	2545000pppppc				

Foto del producto/ Product Pictures

