	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. CURADO 3 KG	Edición : 3
		Fecha :31-01-2019 12:34:56

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, vaca y cabra madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja (min 33%), vaca (32 % min) y cabra (min 20%), fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289000039
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	35.5 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	85-95 mm de alto x 185-195 mm de diámetro
CORTEZA	Recubierta de una emulsión polimérica de acetato de polivinilo de color marrón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante: E 150a y conservadores: E 235 y E 200).
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa. Consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor intenso
CURACIÓN	105 días mínimo
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	220x420x125 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	120
CAJAS CAPA DE PALET	10
NÚMERO DE CAPAS PALET	12.0
CODIGO EAN 14	98412289200036

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. CURADO 3 KG	Edición : 3
		Fecha :31-01-2019 12:34:56

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de dos unidades. Cada unidad presenta la etiqueta pegada sobre una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.
CONDICIONES TRANSPORTE	Camiones refrigerados entre 2 y 8 °C
NORMATIVA APLICABLE	-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005. -Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. - Real Decreto 1113/2006, de 9 Septiembre. Norma de calidad de quesos. -Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1764 kJ 426 kcal
Grasas de las cuales saturadas	35.50 g 23.80 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.50 g 1.50 g
Proteínas	25.00 g
Sal	2.00 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes