

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. TIERNO VACIO 3 KG	Edición : 1
		Fecha :04-07-2019 13:56:03

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de vaca, cabra y oveja madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de vaca (min 45%), cabra (min 25%) y oveja (min 15%), fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289000121
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	32.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	55 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	90-100 mm de alto x 190-200 mm de diámetro.
CORTEZA	De color blanco al amarillo marfil. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene conservador E 235).
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Elástica al tacto, consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave y fresco.
CURACIÓN	7 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	98412289200128

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. TIERNO VACIO 3 KG	Edición : 1
		Fecha :04-07-2019 13:56:03

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de cartón, para dos unidades. Cada unidad envasada al vacío, con la etiqueta sobre una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2°C y 8°C
CONDICIONES TRANSPORTE	Refrigerado entre 2°C y 8°C.
NORMATIVA APLICABLE	-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 y su posterior modificación. -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.;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1594 kJ 384 kcal
Grasas de las cuales saturadas	32.00 g 21.60 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.60 g 1.60 g
Proteínas	22.50 g
Sal	1.50 g
Calcio	700 mg (88% VRN)
Fósforo	420 mg (60% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes