



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO G.B. DE CABRA MINI VACIO 1 KG

Edición : 2

Fecha :25-06-2019 11:13:06

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Mini
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de cabra madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de cabra, fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289000596
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Elaborado en una fábrica que utiliza LECHE de varias especies. Puede contener trazas de LECHE de vaca y oveja.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	35 % (valor medio).
EXTRACTO SECO LÁCTEO	57 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	70-80 mm de alto x 110-115 mm de diámetro.
CORTEZA	Recubierta de una emulsión de acetato de polivinilo de color pimentón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorantes E 100 y E 160b y conservador: E 235).
PASTA	De color blanco. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Elástica al tacto, consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave y aromático
CURACIÓN	20 día mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	300x400x100 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	104
CAJAS CAPA DE PALET	8
NÚMERO DE CAPAS PALET	13.0
CODIGO EAN 14	98412289200593



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO G.B. DE CABRA MINI VACIO 1 KG

Edición : 2

Fecha :25-06-2019 11:13:06

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de cartón con seis unidades. Cada unidad envasada al vacío, con la etiqueta impresa 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, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. -Real Decreto 1113/2006, de 9 Septiembre. Norma de calidad de quesos. -Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. - Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1751 kJ 422 kcal
Grasas de las cuales saturadas	35.00 g 24.10 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.80 g 1.80 g
Proteínas	25.00 g
Sal	1.80 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes