

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO BURGOSLINEA 3 BARRAS 1 KG SIN SAL

Edición : 2

Fecha: 07-01-2019 13:22:54

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Barra
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso blanco pasteurizado. Bajo contenido de sal.
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de vaca y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289001258
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

CARACTERISTICAS

MATERIA GRASA	12.9 % (valor medio).
EXTRACTO SECO LÁCTEO	25 % mínimo.
FORMA	Rectangular, presentando estrías en su cara lateral.
DIMENSIONES	22.5 cm x 10.5 cm x 7 cm.
CORTEZA	Sin corteza.
PASTA	De color blanco.
TEXTURA	Suave al tacto , consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave , fresco
CURACIÓN	Sin curación.
CONSUMO	Preferentemente antes de 55 días.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	235x335x85 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	100
CAJAS CAPA DE PALET	10
NÚMERO DE CAPAS PALET	10.0
CODIGO EAN 14	18412289201266



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO BURGOSLINEA 3 BARRAS 1 KG SIN SAL

Edición : 2

Fecha: 07-01-2019 13:22:54

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de tres unidades, cada unidad con la etiqueta sobre una de las caras planas.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2ºC y 8ºC	
CONDICIONES TRANSPORTE	Refrigerado entre 2ºC y 8ºC.	
NORMATIVA APLICABLE	-Real Decreto 1113/2006, de 9 Septiembre. Norma de calidad de quesosReglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticiosReglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticiosReal 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.;	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	707 kJ 170 kcal
Grasas de las cuales saturadas	12.90 g 8.80 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	3.40 g 3.40 g
Proteínas	10.10 g
Sal	0.25 g
Calcio	350 mg (44% VRN)
Fósforo	240 mg (34% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes