	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <b>QUESO GARCIA BAQUERO LIGHT SEMI 3 KG</b></p>	Edición : 1
		Fecha :02-02-2019 12:54:26

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de vaca, oveja y cabra, madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de vaca semidesnatada (min 70%), oveja (min 10%) y cabra (min 5%), fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289001616
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

### CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	20 % (valor medio).
EXTRACTO SECO LÁCTEO	50 % 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	Recubierta de una emulsión polimérica de acetato de polivinilo de color negro. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante E172 y conservadores E 235 y E 200).
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	Suave y poco acentuado, propio de un producto bajo en grasa.
CURACIÓN	35 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	98412289201613

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO <b>QUESO GARCIA BAQUERO LIGHT SEMI 3 KG</b></p>	Edición : 1
		Fecha :02-02-2019 12:54:26

#### VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de cartón para dos unidades. Cada unidad 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 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. -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 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.;

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1208 kj 290 kcal
Grasas de las cuales saturadas	20.00 g 13.60 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0.50 g 0.50 g
Proteínas	27.00 g
Sal	1.60 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	530 mg (76% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes