

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  <b>QUESO GARCIA BAQUERO LIGHT SEMI CUÑA 250</b></p>	Edición : 2
		Fecha :02-02-2019 12:18:46

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, vaca 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	8412289001623
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	Triangular.
DIMENSIONES	14 (frente) x 14 (fondo) x 2.5 - 5.5 (alto) cm
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 240 días.

### PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	160x290x175 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	162
CAJAS CAPA DE PALET	18
NÚMERO DE CAPAS PALET	9.0
CODIGO EAN 14	18412289201624

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  <b>QUESO GARCIA BAQUERO LIGHT SEMI CUÑA 250</b></p>	Edición : 2
		Fecha :02-02-2019 12:18:46

### VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de cartón para doce unidades. Cada unidad envasada al vacío con la etiqueta impresa sobre el propio material de envasado.
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. -Reglamento 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. - Real Decreto 1113/2006, de 9 Septiembre. Norma de calidad de quesos. -Real 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	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