



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
**QUESO TIERRA DE DUERO CURADO 3 KG D.O.**

Edición : 1

Fecha :20-06-2017 14:18:19

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	Tierra de Duero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de Oveja madurado. Queso DOP Zamorano.
INGREDIENTES	LECHE cruda de oveja, fermentos lácticos, sal y cuajo.
CODIGO EAN 13	8421957001704
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Elaborado en una fábrica que utiliza LECHE de oveja, cabra y vaca. Puede contener trazas de LECHE de VACA y CABRA.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.05219/ZA

### CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	37.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	62 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	85-95 mm de alto x 185-195 mm de diámetro.
CORTEZA	Corteza natural.
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa. Consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor intenso y aromático, propio de un queso elaborado con leche cruda.
CURACIÓN	6 meses 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	50
CAJAS CAPA DE PALET	10
NÚMERO DE CAPAS PALET	5.0
CODIGO EAN 14	98421957201718



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
**QUESO TIERRA DE DUERO CURADO 3 KG D.O.**

Edición : 1

Fecha :20-06-2017 14:18:19

**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	Mantener en lugar fresco y seco.
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	1850 kj 446 kcal
Grasas de las cuales saturadas	37.00 g 25.40 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.30 g 1.30 g
Proteínas	27.00 g
Sal	2.10 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes