	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO DE CABRA GB YA CORTADO 250 GR	Edición : 2
		Fecha :02-02-2019 11:31:45

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña Precortada
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	8412289002200
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	35.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	57 % mínimo.
FORMA	Cuña, ya cortada, en pequeños triángulos
DIMENSIONES	14.2 (frente) x 14.4 (fondo) x 4,2 (alto) cm aprox.
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	35 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 120 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	18412289202201

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO DE CABRA GB YA CORTADO 250 GR</p>	Edición : 2
		Fecha :02-02-2019 11:31:45

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de cartón para doce unidades. Cada unidad 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. - 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	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