

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. CURADO MINI VACIO 880 GR	Edición : 4
		Fecha :09-06-2020 16:41:43

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Mini
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, vaca y cabra madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja (min 33%), vaca (32 % min) y cabra (min 20%), fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289003542
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	35.50 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	65-75 mm de alto x 105-115 mm de diámetro.
CORTEZA	Recubierta de una emulsión polimérica de acetato de polivinilo de color marrón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante: E 150a y conservadores: E 235 y E 200).
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.
CURACIÓN	45 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	300x400x100 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	104
CAJAS CAPA DE PALET	8
NÚMERO DE CAPAS PALET	13.0
CODIGO EAN 14	18412289203543

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. CURADO MINI VACIO 880 GR</p>	Edición : 4
		Fecha :09-06-2020 16:41:43

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de seis 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. - 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	1764 kj 426 kcal
Grasas de las cuales saturadas	35.50 g 23.80 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.50 g 1.50 g
Proteínas	25.00 g
Sal	1.90 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes