



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO GB SIN LACTOSA LONCHAS 150 G

Edición : 2

Fecha :26-11-2018 10:41:59

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Loncha
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de vaca, oveja y cabra, madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de vaca (min 65%), oveja (min 10%) y cabra (min 10%), fermentos lácticos (LECHE), sal, lactasa, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289003818
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	32.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	55 % mínimo.
FORMA	Lonchas cuadradas.
DIMENSIONES	20.2 (largo) x 13.7 (ancho) x 2 (alto),cm aprox.
CORTEZA	Sin corteza.
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Elástica al tacto, consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave, fresco y ligeramente dulce.
CURACIÓN	7 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	150x300x210 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	140
CAJAS CAPA DE PALET	20
NÚMERO DE CAPAS PALET	7.0
CODIGO EAN 14	18412289203819



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO GB SIN LACTOSA LONCHAS 150 G

Edición : 2

Fecha :26-11-2018 10:41:59

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas para 14 unidades. Cada unidad con 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	1594 kJ 384 kcal
Grasas	32.00 g
de las cuales saturadas	21.60 g
Hidratos de carbono	1.60 g
de los cuales azúcares	1.60 g
Lactosa	<0.0100 g
Proteínas	22.50 g
Sal	1.50 g
Calcio	700 mg (88% VRN)
Fósforo	420 mg (60% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes