

|   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>QUESO GB YA CORTADO SIN LACTOSA 200 GRS</b> | Edición : 2                |
|   |  | Fecha :02-02-2019 10:19:44 |

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

|                       |   |
|-----------------------|---|
| MARCA                 | García Baquero  |
| FORMATO               | Cuña Precortada   |
| 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         | 8412289006796   |
| 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                | Triangular.   |
| DIMENSIONES          | 14 (frente) x 14 (fondo) x 5 (alto) cm aprox  |
| CORTEZA              | Con tonalidades del blanco al amarillo marfil. Corteza no comestible.               |
| 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 | 160x290x175<br>(frente x fondo x altura .mm) |
| CAJAS POR PALET        | 162  |
| CAJAS CAPA DE PALET    | 18   |
| NÚMERO DE CAPAS PALET  | 9.0  |
| CODIGO EAN 14          | 18412289206797                               |

|   |  |                            |
|---|--|----------------------------|
|  | <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br/> <b>QUESO GB YA CORTADO SIN LACTOSA 200 GRS</b></p> | Edición : 2                |
|   |  | Fecha :02-02-2019 10:19:44 |

### VARIOS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| PRESENTACION                  | Se presenta en cajas de cartón para 12 unidades. Cada unidad envasada en atmósfera protectora, con la etiqueta sobre una de las caras planas.  |
| CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | Manténgase refrigerado entre 2°C y 8°C   |
| CONDICIONES TRANSPORTE        | Camiones refrigerados entre 2 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. -Reglamento 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.; |

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Información nutricional                    | Por 100 gramos     |
|--|--------------------|
| Valor energético                           | 1594 kJ 384 kcal   |
| Grasas de las cuales saturadas             | 32.00 g<br>21.60 g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 1.60 g<br>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