



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO G.B. VIEJO CUÑA BDF 380 GR

Edición : 1

Fecha :23-05-2018 10:57:02

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, cabra y vaca
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja (33% min), cabra (33% min) y vaca (19% min), fermentos lácticos, sal y cuajo.
CODIGO EAN 13	8412289003368
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	36.50 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	62 % mínimo.
FORMA	Triangular.
DIMENSIONES	90-100 mm de longitud x 95-105 mm de alto y 40-70 mm de ancho
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 y fuerte.
CURACIÓN	180 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	150x400x180 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	128
CAJAS CAPA DE PALET	16
NÚMERO DE CAPAS PALET	8.0
CODIGO EAN 14	18412289213368



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO G.B. VIEJO CUÑA BDF 380 GR

Edición : 1

Fecha :23-05-2018 10:57:02

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de 12 unidades, envasadas en atmósfera protectora. Cada unidad con etiqueta adhesiva sobre el propio envase.
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	1818 kJ 439 kcal
Grasas	36.50 g
de las cuales saturadas	24.80 g
Hidratos de carbono	1.50 g
de los cuales azúcares	1.50 g
Proteínas	26.00 g
Sal	2.10 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes