



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