



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO OVEJA RESERVA CON MIEL+TRUFA 3KG

Edición : 2

Fecha :01-09-2020 13:14:46

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	Reserva
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja madurado con miel y trufa
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja, 3% miel filtrada, sal, 1 % preparado de trufa, fermentos lácticos (LECHE) y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289005935
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Elaborado en una fábrica que utiliza LECHE de varias especies. Puede contener trazas de LECHE de vaca y cabra.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	37.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	90-100 mm de alto x 190-200 mm de diámetro
CORTEZA	Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene conservadores: ácido sórbico y natamicina).
PASTA	De color blanco marfil, con vetas oscuras. Presenta un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Deja de ser elástica, para hacerse más untuosa.
GUSTO	Sabor intenso, inconfundible, delicado y agradable que le aporta la trufa en un primer momento. A continuación aparecen notas dulces de la miel y el sabor característico del queso de oveja. Buen equilibrio de los tres sabores en boca.
CURACIÓN	180 días aprox.
CONSUMO	Prerentemente antes de 180 días

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	240x210x125 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	180
CAJAS CAPA DE PALET	15
NÚMERO DE CAPAS PALET	12.0
CODIGO EAN 14	98412289205932



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO OVEJA RESERVA CON MIEL+TRUFA 3KG

Edición : 2

Fecha :01-09-2020 13:14:46

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas para una unidad, con la etiqueta pegada 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. -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. -Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1878 kJ 453 kcal
Grasas	37.00 g
de las cuales saturadas	25.50 g
Hidratos de carbono	3.74 g
de los cuales azúcares	3.74 g
Proteínas	26.20 g
Sal	1.80 g
Calcio	873 mg (109% VRN)
Fósforo	436 mg (62% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes