

| | | |
|---|---|----------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO LA CAVA ARTES CUÑAR 250 GRS</p> | Edición : 2 |
| | | Fecha :18-09-2020 16:15:51 |

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|-----------------------|--|
| MARCA | García Baquero |
| FORMATO | Cuña |
| 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 y cuajo. Origen de la leche: España. |
| CODIGO EAN 13 | 8412289006161 |
| ALÉRGENOS | Leche y sus derivados (incluida la lactosa). |
| PAÍS DE ORIGEN | España |
| nº Registro Sanitario | 15.00229/CR 15.05219/ZA |

CARACTERÍSTICAS

| | |
|----------------------|---|
| MATERIA GRASA | 35.00 % (valor medio) |
| EXTRACTO SECO LÁCTEO | 60 % mínimo. |
| FORMA | Triangular. |
| DIMENSIONES | 14 x 13.7 x 5.7 cm aprox |
| CORTEZA | De color amarillo marfil. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene conservadores: E-200 y E-235). |
| PASTA | De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos. |
| TEXTURA | Deja de ser elástica para hacerse cremosa. Firme y resistente al corte. |
| GUSTO | Dulce, redondo y envolvente. Sabores lácticos (nata, leche cocida...), frutales (uvas pasas, cítricos...) y alcohólicos (licor, vinos olorosos, vinagre dulce). Ligero retrogusto con notas dulces, torrefactas y alcohólica. |
| CURACIÓN | 105 días min. |
| CONSUMO | Prerentemente antes de 180 días |

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

| | |
|------------------------|--|
| TIPO DE PALET | Europeo |
| TIPO DE EMBALAJE | Caja de cartón |
| DIMENSIONES DE LA CAJA | 150x325x135 (frente x fondo x altura .mm) |
| CAJAS POR PALET | 209 |
| CAJAS CAPA DE PALET | 19 |
| NÚMERO DE CAPAS PALET | 11.0 |
| CODIGO EAN 14 | 18412289206162 |

| | | |
|---|---|----------------------------|
|  | <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO LA CAVA ARTES CUÑAR 250 GRS</p> | Edición : 2 |
| | | Fecha :18-09-2020 16:15:51 |

VARIOS

| | |
|-------------------------------|--|
| PRESENTACION | Se presenta en cajas de 8 unidades. Cada unidad envasada en atmósfera protectora en material multicapa PP/PA/PE. |
| 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.; |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| Información nutricional | Por 100 gramos |
|--|--------------------|
| Valor energético | 1741 kj 420 kcal |
| Grasas de las cuales saturadas | 35.00 g 24.10 g |
| Hidratos de carbono de los cuales azúcares | 0.75 g 0.75 g |
| Proteínas | 25.50 g |
| Sal | 1.90 g |
| Calcio | 900 mg (113% VRN) |
| Fósforo | 480 mg (69% VRN) |

VRN: valores de referencia de nutrientes