

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b><br><b>TABLA QUESOS GB RESERVA, CAVA, POK 150 G</b> | Edición : 1                |
|   |   | Fecha :15-07-2019 18:42:47 |

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

|                       |   |
|-----------------------|---|
| MARCA                 | García Baquero  |
| FORMATO               | Tabla Vertical  |
| DENOMINACIÓN LEGAL    | Queso de oveja cabray vaca madurado.Queso de leche termizada de vaca,ovejaycabra.Quesodeoveja madurado,elaborado con leche cruda  |
| INGREDIENTES          | Queso Reserva: LECHE pasteurizada de oveja (33% min), cabra (33% min) y vaca (19% min), fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo.Queso Cava: LECHE termizada de vaca (65% min), oveja (10% min) y cabra (10% min), fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Queso de oveja: LECHE cruda de oveja, fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Origen de la leche: España. |
| CODIGO EAN 13         | 8412289006680   |
| ALÉRGENOS             | Leche y sus derivados (incluida la lactosa).  |
| PAÍS DE ORIGEN        | España  |
| nº Registro Sanitario | 15.05219/ZA 15.00229/CR   |

### CARACTERÍSTICAS

|                      |  |
|----------------------|--|
| MATERIA GRASA        | 35.80 % (valor medio)  |
| EXTRACTO SECO LÁCTEO | 60 % mínimo.   |
| FORMA                | Triangular. Cuña, ya cortada, en pequeños triángulos.  |
| DIMENSIONES          | 14 (frente) x 14 (fondo) y 1.5 aprox (alto) cm   |
| CORTEZA              | Queso Reserva: Recubierta de una emulsión de acetato de polivinilo de color marrón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante: E 150a y conservadores: E 200 y E 235). Queso Pok y Queso Cava: corteza natural.   |
| PASTA                | De color blanco marfil al anaranjado. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.  |
| TEXTURA              | Viejo y Pok: Deja de ser elástica para hacerse más untuosa. Consistente y resistente al corte. Cava: Deja de ser elástica para hacerse cremosa. Firme y resistente al corte.   |
| GUSTO                | Viejo: Sabor intenso y fuerte. Equilibrado, aromático, con carácter. Cava: Aroma intenso, profundo, con ligeras notas picantes, recuerdo a leches recién ordeñadas y a cereales. Aroma a moho en la corteza. Marcado retrogusto con persistencia larga, con evolución lenta. Sabor intenso a lácteos y a cereal y agradable cremosidad. Pok: Sabor intenso |
| CURACIÓN             | Viejo: 10 meses, Cava: 105 días mínimo, Pok: 6 meses   |
| CONSUMO              | Preferentemente antes de 150 días.   |

### PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

|                        |  |
|------------------------|--|
| TIPO DE PALET          | Europeo                                      |
| TIPO DE EMBALAJE       | Caja de cartón                               |
| DIMENSIONES DE LA CAJA | 160x290x215<br>(frente x fondo x altura .mm) |
| CAJAS POR PALET        | 126  |
| CAJAS CAPA DE PALET    | 18   |
| NÚMERO DE CAPAS PALET  | 7.0  |
| CODIGO EAN 14          | 18412289206681                               |

|   |   |                            |
|---|---|----------------------------|
|  | <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO<br/> <b>TABLA QUESOS GB RESERVA, CAVA, POK 150 G</b></p> | Edición : 1                |
|   |   | Fecha :15-07-2019 18:42:47 |

### VARIOS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| PRESENTACION                  | Se presenta en cajas con 12 unidades. Cada unidad envasada en atmósfera protectora. El material de envasado es polietileno multicapa.  |
| 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                              | 1789 kj 431 kcal   |
| Grasas<br>de las cuales saturadas             | 35.80 g<br>24.50 g |
| Hidratos de carbono<br>de los cuales azúcares | 1.30 g<br>1.30 g   |
| Proteínas                                     | 26.00 g            |
| Sal   | 2.10 g             |
| Calcio  | 900 mg (113% VRN)  |
| Fósforo                                       | 470 mg (67% VRN)   |

VRN: valores de referencia de nutrientes