	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO DE CABRA G.B. CUÑA VACIO 250 GR</p>	Edición : 5
		Fecha :29-06-2021 16:46:50

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de cabra madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de cabra, fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289000770
ALÉRGENOS	Elaborado en una fábrica que utiliza leche de oveja, cabra y vaca.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	35 % (valor medio).
EXTRACTO SECO LÁCTEO	57 % mínimo.
FORMA	Triangular.
DIMENSIONES	14 (frente) x 14 (fondo) x 2.5 - 5.5 (alto) cm
CORTEZA	Recubierta de una emulsión de acetato de polivinilo de color pimentón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorantes E 100 y E 160b (ii) y conservadores: E 200 y E 235).
PASTA	De color blanco. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Elástica al tacto, consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave y aromático.
CURACIÓN	35 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 8 meses.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	160x290x175 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	162
CAJAS CAPA DE PALET	18
NÚMERO DE CAPAS PALET	9.0
CODIGO EAN 14	18412289200771

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO DE CABRA G.B. CUÑA VACIO 250 GR</p>	Edición : 5
		Fecha :29-06-2021 16:46:50

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de cartón para doce unidades. Cada unidad envasada al vacío, con la etiqueta impresa sobre el propio material de envasado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2°C y 8°C
CONDICIONES TRANSPORTE	Refrigerado entre 2°C y 8°C.
NORMATIVA APLICABLE	-Real Decreto 1113/2006, de 9 Septiembre. Norma de calidad de quesos. -Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. -Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. -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	1751 kj 422 kcal
Grasas de las cuales saturadas	35.00 g 24.10 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.80 g 1.80 g
Proteínas	25.00 g
Sal	1.60 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes