



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO DE CABRA GB NATURAL VACIO 3 KG

Edición : 4

Fecha :02-09-2020 18:46:01

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
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	8412289001746
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 oveja.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	32.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	55 % 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	De color blanco. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene conservador E 200 y 235).
PASTA	De color blanco. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Elástica al tacto, cremosa y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave
CURACIÓN	7 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	220x420x125 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	120
CAJAS CAPA DE PALET	10
NÚMERO DE CAPAS PALET	12.0
CODIGO EAN 14	98412289201743

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QESO DE CABRA GB NATURAL VACIO 3 KG</p>	Edición : 4
		Fecha :02-09-2020 18:46:01

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de dos unidades. Cada unidad envasada al vacío, con la etiqueta sobre una de las caras planas.
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.;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1606 kJ 387 kcal
Grasas de las cuales saturadas	32.00 g 22.00 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.80 g 1.80 g
Proteínas	23.00 g
Sal	1.50 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes