



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO BURGOSLINEA 3 BARRAS 1 KG 0%

Edición : 1

Fecha :08-01-2019 12:21:47

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Barra
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso blanco pasteurizado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada desnatada de vaca, sal y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289004709
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Elaborado en una fábrica que utiliza LECHE de varias especies. Puede contener trazas de LECHE de oveja y cabra..
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	0.45 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	15 % mínimo.
FORMA	Rectangular, presentando estrías en su cara lateral.
DIMENSIONES	20.5 cm x 9 cm x 7 cm
CORTEZA	Sin corteza.
PASTA	De color blanco.
TEXTURA	Suave al tacto , consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave, fresco.
CURACIÓN	Sin curación.
CONSUMO	Preferentemente antes de 55 días.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	235x335x85 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	160
CAJAS CAPA DE PALET	10
NÚMERO DE CAPAS PALET	16.0
CODIGO EAN 14	18412289204700



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO BURGOSLINEA 3 BARRAS 1 KG 0%

Edición : 1

Fecha :08-01-2019 12:21:47

VARIOS

PRESENTACION	Caja de cartón conteniendo 3 unidades
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	216 kJ 51 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0.45 g 0.25 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.90 g 1.90 g
Proteínas	9.80 g
Sal	0.85 g
Calcio	350 mg (44% VRN)
Fósforo	240 mg (34% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes