

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO VILLACENT.CURADO MED.MIN 440 GR</p>	Edición : 1
		Fecha :24-06-2021 18:31:30

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	Villacenteno
FORMATO	Medio Mini
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso Manchego. Denominación de Origen Protegida.
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja Manchega, fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo.
CODIGO EAN 13	8412289003283
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 cabra.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	37.00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	62 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita lisa en la superficie lateral y caras.
DIMENSIONES	85-95 mm de alto x 80-100 mm de largo
CORTEZA	Recubierta de una emulsión polimérica de acetato de polivinilo de color marrón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante: E 150a y conservadores: E 235 y E 200).
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa. Consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor intenso.
CURACIÓN	45 días min
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 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	18412289213283

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO VILLACENT.CURADO MED.MIN 440 GR</p>	Edición : 1
		Fecha :24-06-2021 18:31:30

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de dos unidades envasadas 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. -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	1833 kj 442 kcal
Grasas de las cuales saturadas	37.00 g 25.40 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.30 g 1.30 g
Proteínas	26.00 g
Sal	1.80 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes