

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>QUESO G.B. VIEJO 3 KG</b>	Edición : 6
		Fecha :11-10-2023 16:41:10

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, cabra y vaca madurado.
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja (min 33 %), cabra (min 33 %) y vaca (min 19 %), fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289000046
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

### CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	36.5 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	62 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	85-95 mm de alto x 185-195 mm de diámetro
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 y fuerte. Equilibrado, aromático, con carácter.
CURACIÓN	180 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	98412289200043

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>QUESO G.B. VIEJO 3 KG</b>	Edición : 6
		Fecha :11-10-2023 16:41:10

### VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de dos unidades. Cada unidad con su etiqueta pegada sobre una de las caras planas del queso.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco. Retirar el retráctil del palet antes de una semana, desde de la recepción de la mercancía. Sacar el queso de la caja de cartón antes de 15 días, desde la recepción de la mercancía.
CONDICIONES TRANSPORTE	Refrigerado entre 2 y 8 °C
NORMATIVA APLICABLE	-Real Decreto 1113/2006, de 9 Septiembre. Norma de calidad de quesos. -Reglamento 2023/915 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 -Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor ;

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1818 kJ 439 kcal
Grasas de las cuales saturadas	36.50 g 24.80 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.50 g 1.50 g
Proteínas	26.00 g
Sal	1.90 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes