	<p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. VIEJO CUÑA VACIO 250 GR</p>	Edición : 3
		Fecha :11-10-2023 17:16:11

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña
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	8412289000145
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	Triangular.
DIMENSIONES	14 (frente) x 14 (fondo) x 2.5 - 5.5 (alto) cm
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 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	18412289200146

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. VIEJO CUÑA VACIO 250 GR</p>	Edición : 3
		Fecha :11-10-2023 17:16:11

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de 12 unidades, envasadas al vacío (PE), con la etiqueta impresa sobre el 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	-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. -Reglamento 2023/915 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. - 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