	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO CINCO LANZAS CUÑA 200 GR NACIONAL	Edición : 5
		Fecha :11-10-2023 17:47:31

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	Cinco Lanzas
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	8412289005218
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	36.50 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	62 % mínimo.
FORMA	Triangular.
DIMENSIONES	13.7 (frente) x 13.5 (fondo) x 4.5 (alto), cm aprox
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	Untuosa, pero resistente al corte
GUSTO	Sabor intenso, aromático casi sublime, como corresponde a un queso de maduración especial, lenta y prolongada, para que enseñe lo mejor de si mismo
CURACIÓN	12 meses mínimo.
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	18412289205912

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO CINCO LANZAS CUÑA 200 GR NACIONAL	Edición : 5
		Fecha :11-10-2023 17:47:31

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de 12 unidades con la etiqueta sobre el plástico de envasado (PE). Envasado en atmósfera protectora.
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 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