

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB LA CAVA BARUS CUÑAR 250 GRS</p>	Edición : 5
		Fecha :13-10-2023 08:33:08

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de vaca, oveja y cabra madurado. Elaborado con leche cruda
INGREDIENTES	LECHE cruda de vaca (min 65 %), oveja (min 10 %) y cabra (min 10 %), fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y estabilizante: cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289006000
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	34 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.
FORMA	Triangular.
DIMENSIONES	14 x 13.7 x 5.7 cm aprox
CORTEZA	De color amarillo marfil. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene conservadores: E-200 y E-235).
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	De agradable cremosidad, pero resistente al corte.
GUSTO	Sabor intenso, profundo, con notas picantes, marcado retrogusto.
CURACIÓN	105 días mínimo.
CONSUMO	Prerentemente antes de 180 días

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	18412289206001

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB LA CAVA BARUS CUÑAR 250 GRS</p>	Edición : 5
		Fecha :13-10-2023 08:33:08

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas para ocho unidades. Cada unidad envasada en atmósfera protectora con etiqueta impresa sobre el propio envase multicapa PP/PA/PE.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2°C y 8°C
CONDICIONES TRANSPORTE	Camiones refrigerados entre 2 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	1700 kj 410 kcal
Grasas de las cuales saturadas	34.00 g 23.30 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.00 g 1.00 g
Proteínas	25.00 g
Sal	1.90 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes