

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>QUESO GB LA CAVA BARUS 4 KG</b>	Edición : 3
		Fecha :11-10-2023 13:50:33

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
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	8412289006819
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

### CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	34,00 % (valor medio).
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita lisa.
DIMENSIONES	24.5 (diámetro) x 10 (altura), 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 min.
CONSUMO	Prerentemente antes de 180 días

### PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	295x265x125 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	144
CAJAS CAPA DE PALET	12
NÚMERO DE CAPAS PALET	12.0
CODIGO EAN 14	98412289206816



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
**QUESO GB LA CAVA BARUS 4 KG**

Edición : 3

Fecha :11-10-2023 13:50:33

**VARIOS**

PRESENTACION	Se presenta en cajas para una unidad, con la etiqueta cobre una de las caras planas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener refrigerado entre 2 y 8 °C. 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	Camiones refrigerados entre 2 y 8º C
NORMATIVA APLICABLE	-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005. -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. -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