



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO GB LA CAVA DE CABRA CELES 4 KG

Edición : 3

Fecha :11-10-2023 15:39:56

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de cabra madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de cabra, fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Origen de la leche: España. Coadyuvante tecnológico: cloruro de calcio.
CODIGO EAN 13	8412289006888
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Elaborado en una fábrica que utiliza LECHE de varias especies. Puede contener trazas de LECHE de vaca y oveja.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	36,00 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita lisa.
DIMENSIONES	24.5 (diámetro) x 10 (altura), cm aprox
CORTEZA	Corteza natural enmohecida.
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Firme, resistente al corte, pero a su vez cremoso y fundente en el paladar.
GUSTO	Sabor suave, pero muy complejo. Afrutado con notas de frutos secos y un ligero sabor animal (cabra).
CURACIÓN	105 días mínimo
CONSUMO	Preferentemente 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	98412289206885

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB LA CAVA DE CABRA CELES 4 KG</p>	Edición : 3
		Fecha :11-10-2023 15:39:56

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas para una unidad, con la etiqueta sobre 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°C 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	1788 kJ 431 kcal
Grasas de las cuales saturadas	36.00 g 25.90 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.80 g 1.80 g
Proteínas	25.00 g
Sal	1.80 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes