	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GARCIA BAQUERO AHUMADO CUÑA 250 GR	Edición : 2
		Fecha :14-02-2023 12:17:53

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de vaca, oveja y cabra, madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de vaca (min 65%), oveja (min 10%) y cabra (min 10%), fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo, cloruro de calcio y aroma de humo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289006734
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	33 % (valor medio).
EXTRACTO SECO LÁCTEO	57 % mínimo.
FORMA	Triangular.
DIMENSIONES	14 (frente) x 14 (fondo) x 2.5 - 5.5 (alto) cm
CORTEZA	Corteza de color marrón tratada con aroma de humo producido a partir de haya. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene conservador E 200 y E 235).
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Elástica al tacto, consistente y resistente al corte.
GUSTO	Sabor suave y aromático del queso y retrogusto a notas de madera de haya tostada.
CURACIÓN	35 días mínimo.
CONSUMO	Preferentemente antes de 240 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	18412289206735

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GARCIA BAQUERO AHUMADO CUÑA 250 GR	Edición : 2
		Fecha :14-02-2023 12:17:53

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de 12 unidades. Cada unidad envasada al vacío (tapa: PEP, base: PE), con la etiqueta sobre una de las caras planas.
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 1881/2006 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	1649 kJ 398 kcal
Grasas de las cuales saturadas	33.00 g 22.40 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.20 g 1.20 g
Proteínas	24.00 g
Sal	1.60 g
Calcio	710 mg (89% VRN)
Fósforo	460 mg (66% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes