



ARTÍCULO	
019.20.00	

Revisión Nº	01
Fecha	17/02/2022

QUESO GRAN CADÍ CREMA

Producto: Queso

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio: E509), fermentos lácticos, cuajo, colorante (norbixina de bija: E160b(ii)) y conservadores en corteza (natamicina: E235, sorbato potásico: E202)	
Origen de la leche	España	
Caract. fisicoquímicas	Extracto seco: ≥ 54 % Materia grasa sobre extracto seco: ≥ 45 %	
Caract. microbiológicas	Listeria monocytogenes: No detectado en 25 g	
Caract. organolépticas	Queso madurado de pasta prensada de color blanco marfil y escasos agujeros. Textura suave y cremosa. Gusto suave. Alto Contenido de calcio.	
Inf. nutricional (100 g)	Valor energético 1323 kJ 319 kcal grasas 25 g de las cuales: - saturadas 17 g - monoinsaturadas 7,2 g - poliinsaturadas 0,8 g hidratos de carbono 3,0 g de los cuales: - azucares 1,0 g proteínas 23 g sal 1,8 g calcio 680 mg (85% Valor de Referencia de Nutriente)	
Tratamientos tecnológicos	Pasteurización de la leche, Cuajado y trabajo en cuba, Salado por inmersión de los quesos, Tratamiento de la corteza con conservadores, Maduración de los quesos en cámaras de secado, Envasado al vacío, No ha recibido radiaciones ionizantes	
Condiciones de conservación	Conservar en frío	
Caducidad	12 meses	
Declaración de alérgenos	De los ingredientes de este producto LA LECHE y SUS DERIVADOS figuran en la lista de alérgenos de obligada declaración del Anexo II, Reglamento (UE) № 1169/2011.	
Declaración de OGM	Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados, ni se ha producido a partir de ellos, y no contiene ingredientes o aditivos producidos a partir de estos organismos.	
Destinación	Destinado a toda la población en general excepto aquellas personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de sus ingredientes.	
Uso esperado por el consumidor	Apto para el consumo humano, directamente y/o en preparaciones culinarias. Si el queso va a ser loncheado, se aconseja hacerlo durante los primeros 4 meses desde su embalaje.	

COPIA NO CONTROLADA 1/2





ARTÍCULO
019.20.00

Revisión Nº	01
Fecha	17/02/2022

QUESO GRAN CADÍ CREMA

Producto: Queso

	110ducto: Queso	
FICHA LOGÍSTICA DE PRODUCTO		
Identificación del producto	LOTE. El lote consta de 8 dígitos (LOTE: XXXXXXXX), el primer dígito (es el último dígito del año 202X), los tres siguientes (son el día juliano de embalaje) y los otros cuatro son de uso interno.	
Formato y presentación	Queso rectangular envasado al vacío en PA/PE rojo, en la etiqueta descriptiva de producto figura impreso el óvalo del RGS y el logo del punto verde. La fecha de consumo preferente, el lote y el peso (en código de barras y en caracteres legibles) figuran impresos en una etiqueta autoadhesiva situada en el lateral de cada pieza.	
Datos pieza EAN13	8410672000178	
Tipo peso	variable	
Código pv	2941219	
Formato pieza	rectangular	
Peso bruto (kg)	2,700	
Peso neto (kg)	2,700	
Tara (kg)		
Medidas (L/AN/AL) (mm)	90 x 230 x 125	
Datos Retráctil EAN13		
Tipo		
Unidades		
Medidas (L/AN/AL) (mm)		
Datos caja DUN14	98410672000171	
Tipo caja	cartón	
Retráctiles		
Unidades	6	
Peso bruto (kg)	16,670	
Peso neto (kg)	16,200	
Tara (kg)	0,470	
Medidas (L/AN/AL) (mm)	510 x 290 x 140	
Datos Palet DUN14	98410672999994	
Cajas capa	6	
Capas palet	9	
Total cajas	54	
Total piezas	324	
Peso bruto (kg)	922,180	
Peso neto (kg)	874,800	
Tara (kg)	47,380	
Medidas (L/AN/AL) (mm)	1200 x 800 x 1420	

COPIA NO CONTROLADA 2 / 2