

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB LA CAVA BARUS 2 KG	Edición : 2
		Fecha :02-02-2019 10:32:31

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de vaca, oveja y cabra, madurado
INGREDIENTES	LECHE termizada de vaca (min 65 %), oveja (min 10 %) y cabra (min 10 %), fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289005812
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	70-75 mm de alto x 185-195 mm de diámetro.
CORTEZA	Corteza natural de color marrón anaranjado
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de ojos pequeños y uniformemente distribuidos.
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse cremosa. Firme y resistente al corte.
GUSTO	Aroma intenso, profundo, con ligeras notas picantes, recuerdo a leches recién ordeñadas y a cereales. Aroma a moho en la corteza. Marcado retrogusto con persistencia larga, con evolución lenta. Sabor intenso a lácteos y a cereal y agradable cremosidad.
CURACIÓN	105 días mínimos.
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses.

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	220x420x125 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	120
CAJAS CAPA DE PALET	10
NÚMERO DE CAPAS PALET	12.0
CODIGO EAN 14	98412289205819

	<p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB LA CAVA BARUS 2 KG</p>	Edición : 2
		Fecha :02-02-2019 10:32:31

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en cajas de dos unidades. Cada unidad 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.;

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	2.00 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes