

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB YA CORTADO CURADO CUÑA 250 GR

Edición: 3

Fecha: 31-01-2019 12:37:25

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Cuña Precortada
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, vaca y cabra madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja (min 33%), vaca (32 % min) y cabra (min 20%), fermentos lácticos (LECHE), sal, cuajo y cloruro de calcio. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289001517
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERISTICAS

MATERIA GRASA	35.5 % (valor medio).	
EXTRACTO SECO LÁCTEO	60 % mínimo.	
FORMA	Triangular. Cuña, ya cortada, en pequeños triángulos.	
DIMENSIONES	14 (frente) x 14 (fondo) x 2.5 - 5.5 (alto) cm	
CORTEZA	Recubierta de una emulsión polimérica de acetato de polivinilo de color marrón. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante: E 150a y conservadores: E 235 y E 200).	
PASTA	De color blanco marfil. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.	
TEXTURA	Deja de ser elástica para hacerse más untuosa. Consistente y resistente al corte.	
GUSTO	Sabor intenso.	
CURACIÓN	105 días mínimo.	
CONSUMO	Preferentemente antes de 120 días.	

PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
IDIMENSIONES DE LA CATA	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	18412289201518



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO GB YA CORTADO CURADO CUÑA 250 GR

Edición : 3

Fecha:31-01-2019 12:37:25

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de cartón para doce unidades. Cada unidad con la etiqueta impresa, sobre el propio material de envasado.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2ºC y 8ºC	
CONDICIONES TRANSPORTE	Refrigerado entre 2ºC y 8ºC.	
NORMATIVA ADLICARIE	-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005 y su posterior modificaciónReglamento 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 quesosReal 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.;	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1764 kJ 426 kcal
Grasas de las cuales saturadas	35.50 g 23.80 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.50 g 1.50 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