



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
QUESO G.B. SEMICURADO 3 KG

Edición : 2

Fecha :08-01-2019 12:14:33

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
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	8412289000022
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	34.5 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	57 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	90-100 mm de alto x 190-200 mm de diámetro
CORTEZA	Recubierta de una emulsión polimérica de acetato de polivinilo de color negro. Corteza no comestible, retirarla antes de su consumo (contiene colorante E172 y conservadores E 235 y E 200).
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.
CURACIÓN	35 días mínimo.
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	98412289200029

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO QUESO G.B. SEMICURADO 3 KG	Edición : 2
		Fecha :08-01-2019 12:14:33

VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de dos unidades con la etiqueta pegada en una de las caras planas
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Manténgase refrigerado entre 2°C y 8°C
CONDICIONES TRANSPORTE	Camiones refrigerados entre 2 - 8 ° C
NORMATIVA APLICABLE	-Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de Noviembre de 2005. -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. -Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor.;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional	Por 100 gramos
Valor energético	1727 kJ 417 kcal
Grasas de las cuales saturadas	34.50 g 23.40 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.50 g 1.50 g
Proteínas	25.00 g
Sal	1.80 g
Calcio	710 mg (89% VRN)
Fósforo	460 mg (66% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes