



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
**QUESO G.B. RESERVA 3 KG**

Edición : 3

Fecha :12-09-2019 10:06:03

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

MARCA	Reserva
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de oveja, cabra y vaca, madurado
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja (min 33 %), cabra (min 33 %) y vaca (min 19 %), fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo. Origen de la leche: España.
CODIGO EAN 13	8412289007038
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR 15.05219/ZA

### CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	36.50 % (valor medio)
EXTRACTO SECO LÁCTEO	62 % mínimo.
FORMA	Cilíndrica, con pleita en la superficie lateral y flor en las superficies planas.
DIMENSIONES	85-95 mm de alto x 185-195 mm de diámetro
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; puede presentar tonos anaranjados. Presencia de un número discreto de ojos, a veces sin ellos.
TEXTURA	Untuosa y parcialmente friable, pero resistente al corte
GUSTO	Sabor dulce y aromático con tonos afrutados y florales
CURACIÓN	8 meses.
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	98412289207035



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
**QUESO G.B. RESERVA 3 KG**

Edición : 3

Fecha :12-09-2019 10:06:03

**VARIOS**

PRESENTACION	Se presenta en caja de dos unidades con la etiqueta pegada en una de las caras planas
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.
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	1818 kJ 439 kcal
Grasas de las cuales saturadas	36.50 g 24.80 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.50 g 1.50 g
Proteínas	26.00 g
Sal	2.10 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	480 mg (69% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes