



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 20/10/2024

REVISIÓN:

Queso cabra semicurado cuña sin cortar. - 00021124

Código producto	00021124
Nombre producto	Queso cabra semicurado cuña sin cortar.
Denominación legal	Queso de cabra semicurado.
Marca	GOURMET
EAN13	8413080006879
Vida útil	180 día(s)



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, SAL, COAGULANTE Y **FERMENTOS LÁCTICOS**. CORTEZA: CONSERVADORES (E-235 Y E-202) Y COLORANTE (E-172). ORIGEN DE LA LECHE: ESPAÑA. CORTEZA NO COMESTIBLE.

Alérgenos:

ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS	ALÉRGENO	CONTENIDO	TRAZAS
 Cereales que contienen gluten y sus derivados	NO	NO	 Crustaceos y sus derivados	NO	NO
 Huevos y sus derivados	NO	NO	 Pescado y sus derivados	NO	NO
 Cacahuets y sus derivados	NO	NO	 Soja y sus derivados	NO	NO
 Leche y sus derivados	SI	NO	 Frutos Secos y sus derivados	NO	NO
 Apio o sus derivados	NO	NO	 Mostaza o sus derivados	NO	NO
 Semillas de Sesamo sus derivados	NO	NO	 Dioxido de Azufre y Sulfitos	NO	NO
 Altramuces y sus derivados	NO	NO	 Moluscos y sus derivados	NO	NO



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 20/10/2024

REVISIÓN:

Queso cabra semicurado cuña sin cortar. - 00021124

Información nutricional por 100g:

(Anexo XV R.1169/2011)

Valor energético (KJ)	1592
Valor energético (KCAL)	384
Grasas (G)	32
Grasas saturadas (G)	22
Hidratos de Carbono (G)	1
Azúcares (G)	0,5
Proteínas (G)	23
Sal (G)	1,8
Fibra (G)	1
Calcio (MG)	700

ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	cuña
Color	blanco
Olor	suave
Sabor	láctico
Textura	cremosa

Especificaciones fisico-químicas

Colesterol sobre la fracción esterólica del insaponificable: 114,75 % (Cromatografía Gaseosa) Extracto seco lácteo: 62 %m/m (Por Diferencia) Maduración: >=35 días (Visual) Aflatoxina M1 (mp): <0,050 µg/kg (Elisa) Plomo (mp): <0,020 mg/kg (AA) Dioxinas: <2,5 pg/g (Cromatografía Gaseosa) Dioxinas+PCB: <5,5 pg/g (Cromatografía Gaseosa) PCB: <40 ng/g (Cromatografía Gaseosa) Melamina: <2,5 mg/kg (Cromatografía Gaseosa) Sal: 1 - 2 % (A.A)

TRAZABILIDAD

9 Dígitos - Tres primeros dígitos día de producción juliano, 4º dígito año fiscal, 5º dígito, tipo de queso, 6º dígito tamaño, 7º dígito tipo de secado, 8º dígito silo de procedencia e la leche, 9º dígito formato.



TRANSGOURMET

Ibérica

GOURMET

FECHA: 20/10/2024

REVISIÓN:

Queso cabra semicurado cuña sin cortar. - 00021124

Condiciones de conservación:

Conservar refrigerado.

En caso que haya diferencias entre la información de la ficha y la etiqueta, hay que priorizar siempre la información que se indica en la etiqueta. Para cualquier consulta pueden dirigirse a nuestro Servicio de Atención al Cliente (SAC) a la siguiente dirección sac@miquel.es o al teléfono 900 300 097.