

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>QUESO G.B.MANCHEGO CURADO 3 KG DO (C01)</b>	Edición : 3
		Fecha :16-07-2020 11:33:26

### DEFINICIÓN DEL PRODUCTO


MARCA	García Baquero
FORMATO	Grande
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso Manchego. Denominación de Origen Protegida.
INGREDIENTES	LECHE pasteurizada de oveja Manchega, fermentos lácticos (LECHE), sal y cuajo.
CODIGO EAN 13	8412289005416
ALÉRGENOS	Leche y sus derivados (incluida la lactosa). Elaborado en una fábrica que utiliza LECHE de varias especies. Puede contener trazas de LECHE de vaca y cabra.
PAÍS DE ORIGEN	España
nº Registro Sanitario	15.00229/CR

### CARACTERÍSTICAS

MATERIA GRASA	38.00 % (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. 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	Intenso
CURACIÓN	6 meses aprox.
CONSUMO	Preferentemente antes de 6 meses.

### PALETIZACIÓN Y EMBALAJE

TIPO DE PALET	Europeo
TIPO DE EMBALAJE	Caja de cartón
DIMENSIONES DE LA CAJA	240x210x125 (frente x fondo x altura .mm)
CAJAS POR PALET	180
CAJAS CAPA DE PALET	15
NÚMERO DE CAPAS PALET	12.0
CODIGO EAN 14	98412289205413

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>QUESO G.B.MANCHEGO CURADO 3 KG DO (C01)</b>	Edición : 3
		Fecha :16-07-2020 11:33:26

### VARIOS

PRESENTACION	Se presenta en caja de una unidad con la etiqueta pegada en una de las caras planas. Se presenta envasada al vacío
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	1887 kJ 455 kcal
Grasas de las cuales saturadas	38.00 g 26.20 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	1.30 g 1.30 g
Proteínas	27.00 g
Sal	1.90 g
Calcio	900 mg (113% VRN)
Fósforo	450 mg (64% VRN)

VRN: valores de referencia de nutrientes