

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

QUESO IBERICO CURADO.

ONTVANGEN

Door braeju om 14:13,30-8-21

INGREDIENTES

Leche de vaca (máx. 50%), **leche** de oveja (min. 15%), **leche** de cabra (min 15%), sal, cuajo, fermentos **lácticos** y conservador: E-252. Corteza no comestible. Conservadores en corteza (E-202 y E-235) y colorante (E-172). País de ordeño: UE. País de transformación: España.

ALERGENOS Y OGM

Presencia de leche y sus derivados (incluida la lactosa). Este producto no es apto para personas alérgicas a la leche e intolerantes a la lactosa.

Este producto y sus ingredientes no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados.

CADUCIDAD

365 días a partir de la fecha de envasado (El producto se servirá mínimo con el 70% de la vida útil)

CARACTERÍSTICAS

MICROBIOLÓGICAS ⁽¹⁾	
PARAMETRO	VALOR
<i>Salmonella</i>	ausencia/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia/25 g
<i>Staphylococcus coagulasa +</i>	< 100 ufc/g
<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g

FISICO-QUÍMICAS ⁽²⁾	
PARAMETRO	VALOR
MG/EST	Min. 45%
EST	Min. 50%

(1) Normas de referencia: Reglamento 2073/2005 y Reglamento 1441/2007, relativos a Criterios Microbiológicos

(2) Norma de referencia: Real Decreto 1113/2006, Norma de calidad para Quesos y Quesos fundidos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

COLOR	Amarillo pálido-Amarillo pajizo
OLOR	medio
SABOR	intenso-no láctico
TEXTURA	Homogénea

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar y transportar en frío, entre 3 y 8°C.

VALORES NUTRICIONALES POR 100 g

ENERGIA	1.791 Kj / 432 kcal
GRASAS	36 g
DE LAS CUALES SATURADAS	25 g
HIDRATOS DE CARBONO	1 g
DE LOS CUALES AZUCARES	< 0.5 g
PROTEINAS	26 g
SAL	1.5 g

LOGISTICA

UNIDAD:

Queso de ± 3 kg (peso variable). Sin envasar

PESO NETO	DIMENSIONES (ø x Al) (cm)	EAN 13
± 3 kg	19.5 x 13	8427298000949

CAJA:

Caja de cartón

UNIDADES/CAJA	PESO NETO	DIMENSIONES (L x An x Al) (cm)	EAN 14
2	± 6 kg	44.5 x 22.5 x 13	98427298000942

PALET:

Palet de madera (120 cm x 80 cm x15 cm).

CAJAS POR CAPA	10
CAPAS POR PALET	10
TOTAL DE CAJAS	100