



**Mixed milk cheese log 850g
(50% cow / 50% goat)
Long shelf life**

Code : DR 73:035

DEFINICION PRODUCTO

Denominación legal de venta :

Queso producido con mezcla de leches

Descripción de producto :

Queso de pasta ácida extruida elaborado a partir de leche de cabra y vaca pasteurizada, maturado

Ingredientes:

leche pasteurizada (50 % vaca, 50 % cabra), sal, fermentos lácteos y fungico, coagulante

- *Alergicos según el anexo II del reglamento (UE) n ° 1169/2011: Leche y producto a base de leche (incluida la lactosa).*

- *No está sujeto a requisitos de etiquetado de OMG que se describen en los Reglamentos (UE) n ° 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22/09/03.*

- *No es ionizado y no contiene ingredientes ionizados.*

- *Microcontaminantes: conforme a la reglamentación vigente en cuanto al Plomo, las Dioxinas y PCB, Aflatoxina M1, los plaguicidas organoclorados y organofosforados y los residuos veterinarios.*

Línea de producción certificación BRC /IFS.

Marca de identificación :

FR
79-276-001
CE

FR
79-077-001
CE

CRITERIOS	OBJETIVO	LIMITES DE ACEPTACION
Físico-Químicos		
Forma	Cilíndrica	
Peso medio al envasado	850g	
Longitud	190 +/- 10 mm	
Diámetro	74 mm	
Materias Grasas	> 20 %	
Grasas / Seco	> 45 %	≥ 45 %
NaCl	1,4 – 1,7 %	> 1,3 % ou < 2,1 %
pH	4,50 – 4,80	
Bacteriológicos		
Criterios de Seguridad		
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
Salmonela	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
Criterios de Higiene		
Staphylocoques aureus	< 100 ufc / g	< 1 000 ufc / g
Escherichia coli	< 100 ufc / g	< 1 000 ufc / g

VALORES MEDIOS NUTRICIONALES

	Pour 100g	%CDR*	A la porción (30 g)	%CDR*
Energia	1208KJ/ 291Kcal	15%	362KJ/ 87.3Kcal	4.5%
Grasas	23g	33%	6.9g	9.9%
de las cuales ácidos grasos saturados	16.1g	81%	4.83g	34.5%
Hidratos de carbono	1g	0%	0g	0%
de los cuales azúcares	0g	0%	0g	0%
Fibras alimentarias	0g	0%	0g	0%
Proteinas	20g	40%	6g	12%
Sal	1.6g	27%	0.5g	8.1%

*Cantidad diaria recomendada para un adulto tipo (8400kJ / 2000kcal)

CARECTERISTICAS PRODUCTO

Aspecto exterior	Blanco, corteza florida de origen fúngico (Penicillium Cnadidum) adherente sobre toda la superficie y rasa, ausencia de otros mohos.
Textura	Fina y fundente, homogénea, firme, sin agujeros
Sabor	Suave de queso de cabra

Conservación Duración de vida

- * Fecha de consumo preferente : Decidir con su técnico de ventas
- * Condiciones de almacenamiento : en el frigorífico entre 2 y 6°C

VENTAJAS PRODUCTO

- Usos del producto: en rodajas, en tostadas, platos cocinados,...
- Precauciones de uso: apto para dietas vegetarianas.



Mixed milk cheese log 850g
(50% cow / 50% goat)
Long shelf life

Code : DR 73:035

DATOS LOGISTICOS

Condicionamiento por 1			
Condicionamiento	Tipo de envase(material) : envoltorio de paja + etiqueta+ papel Marcado : FLUO (DD/MM/AA) y número sz lote		
Embalaje	Tipo (material): carton + papel encerado Marcado : FLUO (DD/MM/AA) y producto, Peso neto paquete : 850 g Número de unidades por paquete: 1		
		W	F
	Dimensiones en mm (LxIxh)	263x100x100	245 x 120 x109
	Peso bruto medio paquete	930 g	950 g
Paletización	Tipo de palet: 80 x 120 cm EUROPE Marcaje: Producto, N° de lote Peso medio neto palet 265.2 Kg Número de paquetes/ palet : 312		
		W	F
	Peso medio bruto palet	290 Kg	296 Kg
	Altura	125 cm	150 cm
	Número de paquetes / capa	28	24
	Número de capas / palet :	10 (+1x32)	13
Precaución	Productos frágiles. Manipular con cuidado. No apilar.		
Nomenclatura aduanera	040690880		

Esta hoja de datos corresponde a un producto estándar. Las peticiones especiales estarán sujetas a un estudio específico

Es responsabilidad del comprador:

- De solicitar información sobre la normativa en vigor en el país de la comercialización de los productos básicos y en particular en lo que respecta a la autorización, declaración, la limitación y el etiquetado ...
- Comprobar la compatibilidad del producto con el uso que quiere hacer.
- En este contexto, la responsabilidad de Eurial no se puede buscar en la información contenida en esta ficha técnica.