

DENOMINACION DEL PRODUCTO

Queso mezcla semi curado en cuña.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca (min. 80%), leche pasteurizada de oveja (min. 5%), sal, cuajo, fermentos lácticos y conservador: E-252.
Corteza no comestible.



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	Suave
SABOR	Suave-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	1.553,5 kJ/ 374,5 kcal
GRASAS	30,5 g
DE LAS CUALES SATURADAS	21,0 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,0 g
DE LOS CUALES AZUCARES	<0,5 g
PROTEINAS	24,0 g
SAL	1,8 g

LOGISTICA

UNIDAD:

Cuña de queso de 250 g. Envasada al vacío mediante termosellado con materiales plásticos.

CÓDIGO	PESO NETO	DIMENSIONES (L x An x Al) (cm)	EAN 13
03C2	250g	4 x 15 x 13	8427298001199

CAJA:

Caja de cartón

UNIDADES/CAJA	PESO NETO	DIMENSIONES (L x An x Al) (cm)	EAN 14
24	6 Kgs	30 x 25 x 16.5	6842298001191

PALET:

Palet de madera (120 cm x 80 cm x 15 cm).

CAJAS POR CAPA	8
CAPAS POR PALET	10
TOTAL DE CAJAS	80