

Marcos Conde

Queso Cabra Semicurado



- Descripción:** Queso madurado, elaborado con leche pasteurizada de Cabra. Origen de la LECHE: ESPAÑA
- Ingredientes:** Leche pasteurizada de cabra, sal, endurecedor: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos y conservador E-1105 (Derivado huevo)
- Características Físico-Químicas:** Actividad Agua ≤ 0,94 pH ≤ 5,40
Extracto Seco Lacteo 62% • Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 56% • Agua sobre materia no grasa: 58%
- Características Microbiológicas:** E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 1000 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado
- Características Organolépticas:** Color blanco • Pasta prensada, con ojos pequeños desigualmente repartidos.
Olor muy agradable con aroma característico del queso de cabra. Sabor fino y suave.
El tacto en boca es mantecoso, con mucha elasticidad.
- Tratamientos :** Pasterización, Salmuera y Maduración
- Presentación del producto:** Cilíndrico con caras planas impresas en espiga • Lateral grabado con la marca del cincho en zig-zag.
Altura:10-11 cm. • Diámetro: 20-21 cm. • Peso aprox.: 3,6 Kg.
Altura:5-6 cm. • Diámetro: 11-12 cm. • Peso aprox.: 0,9 Kg.
Corteza en color rojo pimentón. No consumir la corteza(contiene conservadores E-202, E-235 y colorantes E-172)

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/cajz	CODIGO EAN	Medidas caja(cm)
Pieza entera	3,6Kg	2	84 3600714 221 4	46*23*13
Env. 1/2 pz vacío	1,8Kg	4	84 3600714 222 1	46*23*13
Env. 1/4 pz vacío	900g	8	84 3600714 223 8	46*23*13
Env. 1/12 cuña	300g	36	84 3600714 227 6	26*26*17
Env. 1/12 cuña	250g PESO FIJO	24	84 3600714 225 6	26*26*17
MINI pz. al vacío	875g	4 ó 8	84 3600714 229 0	46*23*13

- Envases** Material envasado pieza entera: PE/EVO/PV/PE/EVOH
Material envasado porciones: BOPA/PE Y MULTICAPA PE/PA
- Embalajes:** **Tipo de Palet:** EUR 120*80 EUR 120*80 para cuñas
Nºcajas/palet: 7 cajas de base con 10 alturas 12 cajas de base con 6 alturas
Total= 70 cajas Total= 72 cajas
Altura palet: 145 cm 120cm
Peso bruto: 540kg 470 kg

Valor Energético	1728kJ
	413Kcal
Grasas	35g
de las cuales saturada:	25g
Hidratos de Carbono	2,5g
de los cuales azucare	1,5g
Proteínas	22g
Sal	1,9g

Es un producto de gran valor nutricional, rico en proteínas de alto valor biológico. Fuente importante de sales minerales y vitaminas: Calcio, vitamina A, D, E, y algunas del complejo B.

Información Nutricional
100g contienen:

Valores medios para 100g de producto

ALERGENOS Libre de OGMs **LECHE Y HUEVO**
Este queso NO está compuesto por OGMs, ni contienen ni se han producido a partir de OGMs, incluyendo ingredientes, aditivo y aromas.

Curación: 35 DIAS/20 DIAS MINI

Metodo de transporte: Frío de 4° a 10°

Conservación y Cons.Preferente: Conservarse en frío de 4° C-10°C • Consumo Preferente: 12 meses desde su fecha de etiquetado y expedición, (envasados al vacío: medios, cuartos y cuñas 6 meses, minis 6-9 meses). Consumir a temperatura ambiente, 18°C-20°C.

Legislación: Reglamento 1829/2003 OGM, Reglamento 852/2004 y 853/2004, Reglamento 2073/2005, Reglamento 1881/2006, Real Decreto 1113/2006(Modificación RD 818/2015), Reglamento 470/2009, Reglamento 1169/2011, Reglamento 10/2011, Reglamento 1333/2008, Reglamento 37/2010.