

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal de venta:

Queso de cabra

Descripción del producto:

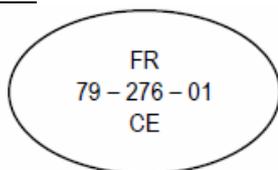
Queso de pasta ácida extruida elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada, madurado

Ingredientes:

Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácteos y fúngicos, coagulante
 - *Alérgenos según la directiva 2007/68/CE anexo III bis modificada: leche y producto a base de leche (incluida la lactosa).*
 - *No está sujeto a las exigencias de etiquetado OGM descritas en los reglamentos (CE) N°1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento europeo y del Consejo del 09/22/03.*
 - *No está ionizado y no contiene ingredientes ionizados.*
Microcontaminantes: conforme a la reglamentación vigente en lo relativo al plomo, las dioxinas y PCB, la aflatoxina M1, los pesticidas y los antibióticos.

Centro de producción certificado ISO 9001, línea de producción certificada BRC / IFS

Marca de identificación:



CRITERIOS	OBJETIVO	LÍMITES ACEPTABLES
Físico-químicos		
Forma	Cilíndrica	
Peso al envasado	> 1000 g	≥ 1000 g
Longitud	190 ± 5 mm	
Diámetro	82 ± 1 mm	
Contenido en grasa	> 20 %	
Materia seca/peso total	44 %	
Grasa en materia seca	> 45 %	≥ 45 %
Humedad en extracto seco magro	68,5 - 69,5 %	< 70,5 %
Na Cl	1,4 - 1,7 %	1,3% - 2,1 %
pH	4,50 - 4,80	
Bacteriológicos		
<u>Criterios de seguridad</u>		
Listeria monocytogenes	ausencia en 25 g	ausencia en 25 g
Salmonella	ausencia en 25 g	ausencia en 25 g
<u>Criterios de higiene</u>		
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1 000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1 000/g

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g	Por porción (30 g)
Energía	295 kcal - 1225 kJ	89 kcal - 368 kJ
Proteínas	21 g	6,3 g
Carbohidratos:		
azúcar	1 g	0,3 g
Grasas	23 g	6,9 g
Grasas saturadas	16,3 g	4,89 g
Grasas monoinsaturadas	5,7 g	1,71 g
Grasas poliinsaturadas	1,1 g	0,33 g
Colesterol	80 mg	24 mg
Calcio	130 mg, 15% CDR	39 mg
Fibra alimenticia	0 g	0 g
Sodio	480 mg	144 mg

Cantidad Diaria Recomendada (CDR)

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Aspecto exterior	Blanco, corteza florida de origen fúngico (<i>Penicillium Candidum</i>) adherente sobre toda la superficie y rasa, ausencia de otros mohos
Textura	Suave, fundente, homogénea, firme, sin agujeros
Sabor	Natural; típico del queso de cabra

Conservación - Duración:

* Fecha de consumo preferente: contactar con su técnico de venta

* Condiciones de almacenaje: en el frigorífico entre 2 y 6 °C

VENTAJAS DEL PRODUCTO

* **Uso:** en rodajas, en tostadas, platos cocinados...

* Precauciones de uso: apto para dietas vegetarianas.



**Rulo de queso de cabra madurado 1 kg
con cubierta -
Larga duración**

**Código: DR
71:139**

DATOS LOGÍSTICOS

	Envase de 1	Envase de 2
Envase	Tipo de envase: base de poliestireno y cubierta de PVC Marcado: DLUO (dd/mm/aa) y número de lote	Tipo de envase: base de poliestireno y cubierta de PVC Marcado: DLUO (dd/mm/aa) y número de lote
Envase exterior	Tipo de envase: cartón Marcado: DLUO, producto Dimensiones en mm (L x a x alt): 245 x 120 x 100 Peso bruto: 1,125 kg Peso neto: 1 kg Nº unidades por paquete: 1	Tipo de envase: cartón Marcado: DLUO, producto Dimensiones en mm (L x a x alt): 265 x 235 x 105 Peso bruto: 2,21 kg Peso neto: 2 kg Nº unidades por paquete: 2
Paletizado	Tipo de palet: 80 x 120 EUROPE Marcado: producto, número de lote Peso bruto: 375 kg Peso neto: 312 kg Altura total: 140 cm 24 paquetes/capa 13 capas/palet 312 paquetes/palet	Tipo de palet: 80 x 120 EUROPE Marcado: producto, número de lote Peso bruto: 370 kg Peso neto: 312 kg Altura total: 150 cm 12 paquetes/capa 13 capas/palet 156 paquetes/palet
Precauciones	Los productos son frágiles. Manipular con cuidado. No apilar	
Nomenclatura aduanera	040690880	

Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Cualquier solicitud especial será objeto de un estudio específico.

Compete al comprador:

- informarse de la reglamentación vigente en los países de comercialización del producto alimenticio y especialmente en lo relativo a autorizaciones, declaraciones, limitaciones, etiquetado, etc.*
- comprobar la compatibilidad del producto con el uso que desea hacer del mismo.*

La sociedad EURIAL queda eximida de cualquier responsabilidad relativa a la información que figura en la presente ficha técnica.