

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:

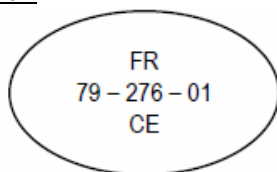
Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácteos y fúngicos, coagulante

- *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> | | |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | < 100/g | < 1 000/g |
| <i>Escherichia coli</i> | < 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.