



# Rulo de cabra madurado de 1 kg - Envoltorio de paja

Code : DR 64:001

## DEFINICION DEL PRODUCTO

### Denominación legal de venta:

Queso de cabra con leche pasteurizada

### Descripción del producto acabado:

Queso de cuajada láctica prensada madurado, elaborado a partir de leche de cabra pasteurizada.

### Ingredientes:

Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácticos y fúngicos, coagulante.

- *Alérgenos según la directiva 2007/68/CE anexo III bis: Leche y productos lácteos (Grupo de población vulnerable: alérgicos a la lactosa).*

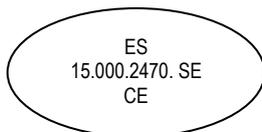
- *No está sometido a las exigencias de poner etiquetas OGM descritas en los reglamentos (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 del parlamento Europeo y del consejo del 22/09/03.*

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

- *Microcontaminantes: conforme a la reglamentación vigente en lo relativo plomo, dioxinas y PCB, aflatoxina M1, pesticidas y antibióticos.*

### Marca identificativa:

K



F



CRITERIOS	OBJETIVO	LIMITE ACEPTABLE
<b>Físico-químicos</b>		
Forma	Cilíndrica	
Peso al envasado	>1000 g	≥1000 g
Longitud	200 ± 10 mm	
Diámetro	82 ± 5 mm	
Contenido en grasa	>20%	
Materia seca/peso total	>40%	
Grasa en materia seca	>45%	≥ 45%
NaCl%	1.4-1.7%	1.3-2.1%
pH	4.50-4.80	
<b>Bacteriológicos</b>		
<b>Criterios de seguridad</b>		
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g	ausencia en 25g
Salmonella	ausencia en 25g	ausencia en 25g
<b>Criterios de higiene</b>		
Staphylococcus aureus	<100/g	<1000/g
Escherichia coli	<100/g	<1000/g

## ESPECIFICACION ENERGETICA

	Por 100g	Por ración (30 g)
Valor energético	1208 kJ/291 Kcal	362 kJ/87 kcal
Grasas	23 g	6.9 g
Ácidos grasos saturados	16.1 g	4.8 g
Carbohidratos	1 g	0.3 g
De los cuales azúcares	1 g	0.3 g
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Proteínas	20 g	6 g
Sal	1.5 g	0.5 g

## ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS

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

### Conservación:

- \* Fecha de consumo preferente: 75 días a partir de la fecha de fabricación (atención: esta FLUO no es una garantía para el cliente)
- \* Almacenamiento en frigorífico entre 2 y 6 °C.

## VENTAJAS DEL PRODUCTO

- \* Usos del producto: en rodajas, en tostadas, platos cocinados,...
- \* Apto para dietas vegetarianas.



## Rulo de cabra madurado de 1 kg - Envoltorio de paja

Code : DR 64:001

### DATOS LOGISTICOS

	Envase de 1	Envase de 2
Envase	Tipo de envase: Envoltorio de paja + Etiqueta + papel Marcado: FLUO (dd/mm/aa) y número de lote	Tipo de envase: Envoltorio de paja + Etiqueta + papel Marcado: FLUO (dd/mm/aa) y número de lote
Envase exterior	Tipo : cartón + papel encerado Marcado: FLUO, designación del producto Peso neto: 1 kg N° unidades por paquete: 1  Dimensiones en mm: 259x128x108 mm Peso bruto: 1.08 kg	Tipo : cartón+ papel encerado Marcado: FLUO, designación del producto Peso neto: 2 kg N° unidades por paquete: 2  Dimensiones en mm: 265x235x105 mm Peso bruto: 2.28 kg
Paletizado	Tipo de pallet: 80x120 EUROPEO Marcado : designación del producto, número de lote Peso neto: 312 kg 312 paquetes/ palet  Capas/palet: 13 Paquetes/capa: 24 Altura total: 150 cm Peso bruto: 377 kg	Tipo de pallet: 80x120 EUROPEO Marcado : designación del producto, número de lote Peso neto: 312 kg 156 paquetes/ palet  Capas/palet: 13 Paquetes/capa: 12 Altura total: 150 cm Peso bruto: 380 kg
Precauciones	Los productos son frágiles. A Manipular con cuidado. No apilar.	
Nomenclatura aduanera	04069088	

*Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Cada demanda particular necesitará un estudio especial.*

#### Responsabilidad del comprador:

- informarse de la normativa en vigor del país de comercialización y, más particularmente, en lo que se refiere a la autorización, declaración, limitaciones, etiquetado y el respeto hacia esas condiciones...

- Verificar la compatibilidad del producto con el uso para el que fue fabricado.

En ningún caso será responsabilizada a la sociedad EURIAL en caso de incumplimiento de estas obligaciones.