



Rulo de queso de cabra 180 g - Larga duración

Código:
DR 71:142

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal de venta:

Queso de cabra

Descripción del producto acabado:

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 (a 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 plomo, dioxinas y PCB, aflatoxina M1, pesticidas y antibióticos.

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

Marca de identificación:

FR
79 - 276 - 01
CE

CRITERIOS	OBJETIVO	LÍMITE ACEPTABLE
Físico-químicos		
Forma	Cilíndrica	
Peso al envasado	> 180 g	≥ 180 g
Longitud	127 ± 5 mm	
Diámetro	42 ± 1 mm	
Contenido en grasa	> 20 %	
Materia seca/peso total	44 %	≥ 45 %
Grasa en materia seca	> 45 %	≥ 45 %
Humedad en extracto seco magro	68,5 - 69,5 %	< 70,5 %
NaCl%	1,4 - 1,7%	1,3% - 2,1%
pH	4,50 - 4,80	
Bacteriológicos		
<i>Criterios de seguridad</i>		
Listeria monocytogenes	ausencia en 25 g	ausencia en 25 g
Salmonella	ausencia en 25 g	ausencia en 25 g
<i>Criterios de higiene</i>		
Staphylococcus aureus	< 100/g	< 1.000/g
Escherichia coli	< 100/g	< 1.000/g

DATOS NUTRICIONALES

	Por 100 g	Por porción (30g)
Energía	295 kcal - 1225 kJ	89 kcal - 368 kJ
Proteínas	21 g	6,3 g
Carbohidratos:	1 g	0,3 g
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:

- * Fecha de consumo preferente: contactar con su técnico de ventas
- * Condiciones de almacenamiento: en el frigorífico entre 2 y 6 °C

VENTAJAS DEL PRODUCTO

- * **Usos del producto:** en rodajas, en tostadas, platos cocinados...
- * Precauciones de uso: apto para dietas vegetarianas.



Rulo de queso de cabra 180 g - Larga duración

Código:
DR 71:142

LOGÍSTICA

Envase de 6	
Envase	Tipo de envase: Compuesto de polipropileno/papel encerado perforado Marcado: Fecha consumo preferente (DD/MM/AA) y número de lote
Envase exterior	Tipo de envase: cartón de presentación Marcado: Fecha consumo preferente, producto Dimensiones en mm (L x A x Alt): 315 x 155 x 70 Peso bruto: 1,18 kg Peso neto: 1,08 kg Nº unidades por paquete: 6
Paletizado	Tipo de palet: 80 x 120 EUROPE Marcado: Producto, número de lote Peso bruto: 390 kg Peso neto: 330,48 kg Altura total: 140 cm 17 paquetes/capa 18 capas/palet 306 paquetes/palet
Precauciones	Los productos son frágiles. Manipular con cuidado. No apilar.
Nomenclatura aduanera	040690880

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.