

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO**

FORMATO grande y mini



<b>Descripción del producto</b>	<b>Queso semicurado elaborado con leche pasteurizada de cabra y madurado con pimentón de la vera</b>											
<b>Lista de ingredientes/Etiquetado</b>	Leche pasteurizada de cabra, cuajo, endurecedor cloruro cálcico, fermentos, sal y mínimo pimentón 1%. Origen de la leche: España											
<b>Maduración</b>	20 días.											
<b>Conservación y transporte</b>	Entre 6-8°C											
<b>Productos para tratamiento de superficie</b>	URSOPLAST INMERSION 2000 ppm y pimentón											
<b>Envasado</b>	Mediante sistema de vacío.											
<b>Embalaje</b>	Cartón											
<b>Fecha de consumo / secundario</b>	180 días a partir de su envasado											
<b>Uso esperado</b>	Consumo directo sin preparación. Corteza no comestible.											
<b>Consumidores sensibles</b>	Alérgicos a lactosa y proteína de la leche.											
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>												
<b>Valores nutricionales medios</b>						<b>Para 100 g</b>						
<b>Valor energético (kJ/kcal)</b>						1685 / 407						
<b>Grasas (g)</b>						34,5						
<b>de las cuales:</b>												
- saturados (g)						26,2						
<b>Hidratos de carbono (g)</b>						2,1						
<b>de las cuales:</b>												
- azúcares (g)						0,6						
<b>Proteínas (g)</b>						21,9						
<b>Sal (g)</b>						1,4						
<b>INFORMACIÓN BACTEREOLÓGICA</b>												
<b>Ensayo</b>	<b>Resultado</b>	<b>Uds</b>		<b>Método</b>								
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g		PEM4111								
Listeria monocytogenes	Ausencia	en 50 g		PEM4112								
E.Coli B-glucu.positivas	<10 <sup>3</sup>	ufc / g		PEM104								
S. Aureus	<10 <sup>2</sup>	ufc / g		PEM109								
pH	5,1-5,9	Unidades de pH		PE-Q166								
aW	0,94-0,97			PE-Q293								
Dioxinas	<2,5	pg/kg		NI/22a/b-nofalb								
PCB's	<40	ng/kg		NI/22a/b-nofalb								
<b>INFORMACIÓN ORGANOLEPTICA</b>												
<b>Exterior / interior</b>	Corteza pimentonada											
<b>Textura</b>	Pasta firme, poco elástica y color mate											
<b>Sabor</b>	Intense y aromático con sabor progresivo											
<b>INFORMACIÓN LOGISTICA</b>												
	<b>Medida queso (cm)</b>			<b>Peso queso (g)</b>		<b>Medida caja (cm)</b>			<b>Caja</b>		<b>Peso caja (kg)</b>	
<b>Formato (g)</b>	<b>Ancho</b>	<b>Largo</b>	<b>Altura</b>	<b>Bruto</b>	<b>Neto</b>	<b>Ancho</b>	<b>Largo</b>	<b>Altura</b>	<b>EAN 13</b>	<b>Uds</b>	<b>Total</b>	<b>Tara</b>
400	10	10	5	400	400	27,5	36	12	8423539012191	18	7,5	0,260
<b>PALET EUROPEO</b>												
<b>CAJA/CAPA</b>		<b>CAPA/PALET</b>		<b>CAJA/PALET</b>		<b>ALTURA (m)</b>						
8		10		80		1,20						