



1. INFORMACIÓN

ORIGEN:	ESPAÑA 
CALIBRE:	8,5 gr
MED. DIAMETRO:	45mm (+/-2)
MED. ANCHO:	N/A
MED. GRUESO:	N/A
TEMPERATURA:	-18°C/-22°C
PROD. HALAL:	NO
PROD. KOSHER:	NO
INGREDIENTES:	Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácticos, cuajo bacteriano y sal

2. FORMATO

PRIMARIO:	Tuper de 500gr.	
SECUNDARIO:	Caja de cartón	
	Unidades Primarias:	2 x 500 gr
	Dimensiones:	295x210x93mm
PALETIZACIÓN:	Peso:	1
	Peso Pallet Europeo:	238
	Cajas Base:	14
	Cajas Fila:	17
	Cajas/Pallet:	238

3. ETIQUETADO

IDIOMA:	CASTELLANO	EAN 13 PROD.:	8437011062929
MARCA:	IDG	EAN 13 CAJA:	48437011068987
IQF- QUESO FRESCO DE CABRA CONGELADO Ø=45mm. Peso rodaja=8,5g Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal. Peso neto: 500 g Conservar a <-18°C Lote: 010304 F Consumir preferentemente antes del: 05/01/2019 Valores nutricionales, valores medios por 100g: Valor energético: 296 kJ (1227 kJ), Grasas: 26 g (de las cuales saturadas: 19,2 g), Hidratos de carbono: 1,6 g (de los cuales azúcares: 1,6 g), Proteínas: 14 g, sal: 1,2 g Distribuido por: INNOVACION Y DESARROLLO GASTRONOMICO S.L. CIF: B43799543 www.idgastronomic.com		IQF- QUESO FRESCO DE CABRA CONGELADO Ø=45mm. Peso rodaja=8,5g (2 barquetas x 500g) Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal. Peso neto: 1 kg Conservar a <-18°C Lote: 010304 F Consumir preferentemente antes del: 05/01/2019 Valores nutricionales, valores medios por 100g: Valor energético: 296 kJ (1227 kJ), Grasas: 26 g (de las cuales saturadas: 19,2 g), Hidratos de carbono: 1,6 g (de los cuales azúcares: 1,6 g), Proteínas: 14 g, sal: 1,2 g Distribuido por: INNOVACION Y DESARROLLO GASTRONOMICO S.L. CIF: B43799543 www.idgastronomic.com	

4. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C/-22°C	Producción + 24 Meses
Conservar a -18°C No volver a congelar después de descongelado		

5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 1441/2007/CE y de acuerdo con el plan del proveedor

Staphylococcal enterotoxins:	Ausencia/25g
Enterobacterias:	N/A
E.coli:	<100 ufc/g
Listeria Monocytogenes:	Ausencia/25g

Staphylococcus aureus:	<10 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Coliformes:	N/A

6. CRITERIOS FÍSICO/QUÍMICOS

pH:	4,5±0,1
Extracto Seco:	> 43 %
Humedad:	
MG/ES:	> 45%
Ácidos grasos libres:	
Índice de peróxidos:	

7. CRITERIOS ORGANOLÉPTICOS

Color:	Blanco marfil
Sabor:	Tipificado a queso de cabra
Textura:	Fundente y cremosa
Olor:	A leche de cabra con un fondo a ácido láctico

8. CRITERIOS NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

9. ALÉRGENOS

 CEREALES Y DER. GLUTEN	-	 CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	-
 HUEVOS Y DERIVADOS	-	 PESCADOS Y DERIVADOS	-
 CACAHUETES Y DERIVADOS	-	 SOJA Y DERIVADOS	-
 LECHE Y DERIVADOS	+	 NUEZ Y DERIVADOS	-
 APIO Y DERIVADOS	-	 MOSTAZA Y DERIVADOS	-
 SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-	 SULFITOS	-
 LUPINO Y DERIVADOS	-	 MOLUSCOS Y DERIVADOS	-

+ Contiene - No Contiene ? Puede contener trazas

10. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

 No requiere ningún tipo de cocción.
