



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de aprobación: 01/02/2021

V13



<b>Denominación de venta</b>	<b>CADÍ GRAND'EDAM *RJ*</b>		
<b>Producto</b>	Queso		
<b>Código CADÍ</b>	24		
<b>Sistema para identificar el producto</b>	<i>ver ficha logística al dorso</i>		
<b>Formato y presentación</b>	<i>ver ficha logística al dorso</i>		
<b>Ingredientes</b>	LECHE de vaca pasteurizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), fermentos lácticos, cuajo, colorante E160b(ii), y conservadores en corteza (E235,E202)		
Origen de la leche	España		
<b>Características</b>	<b>Fisicoquímicas</b>	Extracto seco: $\geq 50$ % Materia grasa sobre extracto seco: $\geq 42$ %	
	<b>Microbiológicas</b>	<i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25 g	
	<b>Organolépticas</b>	Queso madurado de pasta prensada de color blanco marfil y escasos agujeros. Textura suave y cremosa. Gusto suave.	
<b>Información nutricional por 100 g</b>	Valor energético	1263 kJ	304 kcal
	grasas		23 g
	de las cuales:		
	- saturados		16 g
	- monoinsaturados		6 g
	- poliinsaturados		0,89 g
	hidratos de carbono		2,0 g
	de los cuales:		
	- azúcares		1,3 g
	proteínas		24 g
	sal		1,9 g
<b>Tratamientos tecnológicos</b>	Pasteurización de la leche Salado por inmersión de los quesos Tratamientos de la corteza con pimaricina Maduración de los quesos en cámaras de secado Envasado al vacío No ha recibido radiaciones ionizantes		
<b>Condiciones de conservación</b>	Conservar en frío		
<b>Caducidad</b>	8 meses		
<b>Declaración de alérgenos</b>	De los ingredientes de este producto LA LECHE y SUS DERIVADOS figuran en la lista de alérgenos de obligada declaración del Anexo II, Reglamento (UE) Nº 1169/2011.		
<b>Declaración de OGM</b>	Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados, ni se ha producido a partir de ellos, y no contiene ingredientes o aditivos producidos a partir de estos organismos.		
<b>Destinación</b>	Destinado a toda la población en general excepto aquellas personas alérgicas y/o intolerantes a alguno de sus ingredientes.		
<b>Uso esperado por el consumidor</b>	Apto para el consumo humano, directamente y/o en preparaciones culinarias. Si el queso va a ser loncheado, se aconseja hacerlo durante los primeros 4 meses desde su embalaje.		



<b>Denominación</b>	CADÍ GRAND'EDAM *RJ*	
<b>Código interno</b>	24	
<b>Sistema para identificar el producto</b>	LOTE. El lote consta de 8 dígitos (LOTE: XXXXXXXX), el primer dígito (es el último dígito del año 202X), los tres siguientes (son el día juliano de embalaje) y los otros cuatro son de uso interno.	
<b>Formato y presentación</b>	Queso rectangular envasado al vacío en PA/PE rojo, en la etiqueta descriptiva de producto figura impreso el óvalo del RGS y el logo del punto verde. La fecha de consumo preferente, el lote y el peso (en código de barras y en caracteres legibles) figuran impresos en una etiqueta autoadhesiva situada en la parte inferior de cada pieza.	
<b>Datos pieza</b>	EAN13	8410672000246
	Tipo peso	variable
	Código pv	
	Peso medio	2,7 kg
	Medidas	9x23x12 cm (L/AN/AL)
	Formato	rectangular
<b>Datos retráctil</b>	EAN13	
	Tipo	
	Unidades	
	Medidas	
<b>Datos caja</b>	DUN14	98410672000249
	Retráctiles	
	Unidades	6
	Tipo	cartón
	Tara	0,47 kg
	Peso neto	16,2 kg
	Peso bruto	16,67 kg
	Medidas	51x29x14 cm (L/AN/AL)
<b>Datos palet</b>	DUN14	98410672999598
	Cajas capa	6
	Capas palet	9
	Total cajas	54
	Total piezas	324
	Peso neto	875 kg
	Peso bruto	922 kg
	Medidas	120x80x142 cm (L/AN/AL)