

| INFORMACIÓN GENERAL         |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elaborado por               | Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.                                                                                                                                          |
| Dirección                   | Llanos de La Higuera Km 5.5                                                                                                                                                    |
| Teléfono                    | 928531563                                                                                                                                                                      |
| CIF                         | B35077478                                                                                                                                                                      |
| e-mail                      | <a href="mailto:atencionalcliente@maxorata.es">atencionalcliente@maxorata.es</a>                                                                                               |
| R.S.I                       | 15.00852/GC                                                                                                                                                                    |
| Marca                       | La Gavia                                                                                                                                                                       |
| Nombre comercial            | La Gavia tierno D.O.P                                                                                                                                                          |
| Descripción del producto    | Es un producto elaborado a base de leche <b>cruda</b> de cabra majorera a la que se añade fermentos lácticos y cuajo para su coagulación, siguiendo los procesos tradicionales |
| Fecha de consumo preferente | <b>Fecha de consumo preferente</b> a partir de la fecha de envasado. Impreso en una contraetiqueta pegada al envase.                                                           |

|                      |                                               |                      |                                                                                                                                                           |
|----------------------|-----------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DENOMINACIÓN:</b> | Queso de cabra semicurado untado con pimentón | <b>INGREDIENTES:</b> | *Leche entera pasteurizada de cabra, cuajo, estabilizante:cloruro cálcico; fermentos lácticos, sal, pimentón. *Origen de la leche: Fuerteventura, España. |
|----------------------|-----------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g |                  | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Valor energético</b>           | 1712 kJ/413 kcal | Las notas de cata, describen un queso de color ligeramente marfileño, olor característico del queso semicurado de cabra a temperatura ambiente, sabor cremoso, láctico y ligeramente ácido, con tonos suaves de leche de cabra, pasta compacta al corte, de textura cremosa y corteza de color rojo característico del pimentón. |
| <b>Grasas</b>                     | 33 g             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| de las cuáles saturadas           | 25 g             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Hidratos de carbono</b>        | 2,2 g            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| de los cuáles azúcares            | 1,4 g            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Proteínas</b>                  | 26 g             | Corteza no comestible.Conservar en refrigeración.<br>Recomendaciones: Abrir el envase 15 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (18°C).                                                                                                                                                            |
| <b>Sal</b>                        | 1,32 g           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS                                                              | USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Extracto seco: 56 %</b><br><b>Extracto seco-Materia grasa: 49 %</b><br><b>pH: 4,8-5,2</b> | Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general, salvo personas con intolerancia o alergia a la leche. |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS |                  |           |               | INFORMACIÓN ADICIONAL |                |
|---------------------------------|------------------|-----------|---------------|-----------------------|----------------|
| L. monocytogenes:               | Ausencia en 25 g | E. coli   | < 1.000 ufc/g | Alérgenos             | Contiene leche |
| Salmonella spp.:                | Ausencia en 25 g | S. aureus | < 1.000 ufc/g | OMG                   | No contiene    |



| Formato      | Código pedidos | EAN           | DUN14          | Fijo / Variable | Ud. /caja | Peso neto (gr) | Peso bruto caja (kg) | Nº días de vida |
|--------------|----------------|---------------|----------------|-----------------|-----------|----------------|----------------------|-----------------|
| Cuñas225 gr. | 30100006       | 8424751611100 | 18424751611107 | Fijo            | 32        | 225            | 7,90                 | 180             |
| 4 kg.        | 30100003       | 8424751611056 | 98424751611059 | Variable        | 2         | 4.100          | 8,00                 | 180             |
| 6 kg.        | 30100004       | 8424751611049 | 94247516110499 | Variable        | 2         | 6.100          | 12,00                | 180             |

| FORMATO       | DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE                                                                          | DIMENSIONES PRODUCTO |            |           | DIMENSIONES EMBALAJE |            |           | DIMENSIONES PALET |                |                 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|-----------|----------------------|------------|-----------|-------------------|----------------|-----------------|
|               |                                                                                                            | Ancho (cm)           | Fondo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm)           | Fondo (cm) | Alto (cm) | Nº cajas capa     | Nº total cajas | Peso bruto (Kg) |
| Cuñas 225 gr. | <b>Envase (Tapa y base):</b> film de plástico(PE+PA) pelable .<br><b>Embalaje:</b> caja de cartón ondulado | 8                    | 12         | 5         | 58                   | 38,5       | 11,5      | 4                 | 72             | 576             |
| 4 kg.         |                                                                                                            | 23                   | 23         | 6         | 58                   | 38,5       | 11,5      | 4                 | 72             | 585             |
| 6 kg.         |                                                                                                            | 30                   | 30         | 7         | 58                   | 38,5       | 11,5      | 4                 | 72             | 873             |

| Formato      | Código pedidos | EAN           | DUN14          | Fijo / Variable | Ud. /caja | Peso neto (gr) | Peso bruto caja (kg) | Nº días de vida |
|--------------|----------------|---------------|----------------|-----------------|-----------|----------------|----------------------|-----------------|
| Cuñas225 gr. | 30100006       | 8424751611100 | 18424751611107 | Fijo            | 12        | 225            | 2,95                 | 180             |
| 4 kg.        | 30100003       | 8424751611056 | 98424751611059 | Variable        | 6         | 1.100          | 7,26                 | 180             |
| 6 kg.        | 30100004       | 8424751611049 | 94247516110499 | Variable        | 4         | 2.000          | 8,67                 | 180             |

| FORMATO       | DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE                                                                          | DIMENSIONES PRODUCTO |            |           | DIMENSIONES EMBALAJE |            |           | DIMENSIONES PALET |                |                 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------|-----------|----------------------|------------|-----------|-------------------|----------------|-----------------|
|               |                                                                                                            | Ancho (cm)           | Fondo (cm) | Alto (cm) | Ancho (cm)           | Fondo (cm) | Alto (cm) | Nº cajas capa     | Nº total cajas | Peso bruto (Kg) |
| Cuñas 225 gr. | <b>Envase (Tapa y base):</b> film de plástico(PE+PA) pelable .<br><b>Embalaje:</b> caja de cartón ondulado | 8                    | 12         | 5         | 58                   | 38,5       | 11,5      | 12                | 192            | 591             |
| 4 kg.         |                                                                                                            | 23                   | 23         | 6         | 58                   | 38,5       | 11,5      | 6                 | 72             | 648             |
| 6 kg.         |                                                                                                            | 30                   | 30         | 7         | 58                   | 38,5       | 11,5      | 6                 | 72             | 891             |

*Fecha de revisión: 25/06/2024*