



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

DENOMINACIÓN:	Queso de cabra semicurado untado con pimentón	INGREDIENTES:	*Leche cruda de cabra, extracto de cuajo, fermentos lácticos, sal, pimentón. *Origen de la leche: Fuerteventura, España.
---------------	---	---------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Valor energético	1790 kJ/428 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.
Grasas	36 g	
de las cuáles saturadas	21 g	
Hidratos de carbono	0 g	
de los cuáles azúcares	0 g	
Proteínas	26 g	Corteza no comestible. Conservar en refrigeración. Recomendaciones: Abrir el envase 15 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (18°C).
Sal	1,4 g	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA
Extracto seco: 66 % Extracto seco-Materia grasa: 50 % pH: 4,8-5,2	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

FICHA DE VENTA CANARIAS								
Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Cuñas 225 gr.	30100006	8424751611100	18424751611107	Fijo	32	225	7,71	270
4 kg.	30100003	8424751611056	98424751611059	Variable	2	4.100	8,73	270
6 kg.	30100004	8424751611049	94247516110499	Variable	2	6.100	12,73	270

FICHA LOGÍSTICA CANARIAS										
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.	Envase (Tapa y base): film de plástico(PE+PA) pelable . Embalaje: 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	644
6 kg.		30	30	7	58	38,5	11,5	4	72	932

FICHA DE VENTA PENÍNSULA								
Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Cuñas 225 gr.	30100006	8424751611100	18424751611107	Fijo	12	225	2,88	270
4 kg.	30100003	8424751611056	98424751611059	Variable	2	4.100	8,83	270
6 kg.	30100004	8424751611049	94247516110499	Variable	2	6.100	12,83	270

FICHA LOGÍSTICA PENÍNSULA										
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.	Envase (Tapa y base): film de plástico(PE+PA) pelable . Embalaje: caja de cartón ondulado	8	12	5	39	18,3	9	12	192	578
4 kg.		23	23	6	54	29	12,5	6	84	767
6 kg.		30	30	7	54	29	12,5	6	84	1.103

Fecha de revisión: 05/11/2024