

		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 curado 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 curado 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 Grasas de las cuáles saturadas Hidratos de carbono de los cuáles azúcares Proteínas Sal	458 kcal/1916 kJ		Describen un queso de color amarillo marfil, olor característico de queso curado de cabra a temperatura ambiente. Sabor desarrollado, cremoso y ligeramente picante, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza de color rojo característica del pimentón.		
	38 g				
	22 g		CONSERVACIÓN Y SUGERENCIAS DE CONSUMO		
	0 g		Corteza no comestible.Conservar en refrigeración (2-8ºC) Recomendaciones: Abrir el envase 15 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (18ºC).		
	0 g				
	29 g				
	1,5 g				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS			USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA		
Extracto seco: 66 % Extracto seco-Materia grasa: 51 % 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.	03010009	8424751611193	18424751611190	Fijo	32	225	7,71	360
4 kg.	03010008	8424751611186	98424751611189	Variable	2	4.100	8,73	360
6 kg.	03010007	8424751611179	98424751611172	Variable	2	6.100	12,73	360

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	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

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.	03010009	8424751611193	18424751611190	Fijo	12	225	2,88	360
4 kg.	03010008	8424751611186	98424751611189	Variable	2	4.100	8,83	360
6 kg.	03010007	8424751611179	98424751611172	Variable	2	6.100	12,83	360

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: 5-02-2025