



INFORMACIÓN GENERAL	
Elaborado por:	Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L.
Dirección	Llanos de La Higuera Km 5.5
Teléfono	928531563
CIF	B25936311
e-mail	atencionalcliente@maxorata.es
R.S.I	15.00852/GC
Marca	Selectum
Nombre comercial	Selectum Tierno ahumado
Descripción del producto	Es un producto elaborado a base de mezcla de leche de vaca y cabra pasteurizada a la que se añaden fermentos lácticos y cuajo para su coagulación, aplicándole un tratamiento de ahumado tradicional, al final de su fabricación.
Fecha de consumo preferente	6 meses a partir de la fecha de envasado. Impreso en una contraetiqueta pegada al envase.

DENOMINACIÓN:	Queso de mezcla tierno ahumado	INGREDIENTES:	* Leche de vaca pasteurizada (mín. 60 %), leche de cabra pasteurizada (mín 10%), cuajo, fermentos lácticos y sal. *Origen de la leche: Canarias, España.
----------------------	--------------------------------	----------------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Valor energético	1730 kJ/417 kcal	Queso de pasta blanca con un delicado tono marfileño, de textura tierna y fundente. Presenta un aroma característico a humo, resultado de un proceso de ahumado tradicional con virutas de madera de haya, que aporta elegantes matices aromáticos. En boca ofrece un sabor equilibrado, con ligeros toques ácidos y un sutil picor final que realza su personalidad. Su corteza muestra un atractivo color dorado ahumado, testimonio de su cuidada elaboración artesanal.
Grasas	36,1 g	
de las cuáles saturadas	25,9 g	
Hidratos de carbono	0,9 g	
de los cuáles azúcares	0,5 g	CONSERVACIÓN Y RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN
Proteínas	22,1 g	Conservar en refrigeración (2-8°C) Recomendaciones: abrir el envase 30 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (22°C).
Sal	1,64 g	

Características físico químicas	Uso previsto y población diana
Extracto seco: 66% Extracto seco-Materia grasa: 50 % pH: 4,8-5,4	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	<i>Contiene leche</i>
Salmonella spp.:	Ausencia en 25 g	S. aureus	< 100 ufc/g	OMG	<i>No contiene</i>

Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Reepack	90001722	0	98424751611257	Variable	32	200	7,10	180
225 gr	90001723	8424751611230	18424751611237	Fijo	32	225	8,00	180
1 kg	90001724	8424751611223	98424751611226	Variable	9	1100	10,49	180
4 kg.	90001725	8424751611216	98424751611219	Variable	2	4000	8,55	180
410 g	90001729	8424751611407	98424751611400	Variable	20	410	8,79	180
Media Barra	90001728	8424751611414	98424751611417	Variable	8	1500	12,61	180
Mitad	90001730	8424751611421	98424751611424	Variable	6	2000	12,60	180

FICHA LOGÍSTICA CANARIAS

FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES UNIDAD DE VENTA			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Reepack	Envase (Tapa y base): film de plástico(PE+PA) pelable . Embalaje: caja de cartón ondulado	8	12	5	58	38,5	11,5	16	144	1.030
225 g		8	12	5	58	38,5	11,5	16	144	1.159
1 kg		14	13,5	6,5	58	38,5	11,5	4	72	762
4 kg.		24	23,5	6,5	58	38,5	11,5	4	72	623
410 g		11	11	7,1	58	38,5	11,5	4	72	640
Media Barra		10	13	9,5	58	38,5	11,5	4	72	915
Mitad		12	11,5	23,5	12,5	58	38,5	6	84	1.065

FICHA DE VENTA PENÍNSULA

Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
Reepack	90001722	8424751 611254	98424751611257	Variable	12	200	2,65	180
225 gr	90001723	8424751611230	18424751611237	Fijo	12	225	2,98	180
1 kg	90001724	8424751611223	98424751611226	Variable	6	1100	7,26	180
4 kg.	90001725	8424751611216	98424751611219	Variable	2	4000	8,65	180
410 g	90001729	8424751611407	98424751611400	Variable	20	410	8,89	180
Media Barra	90001728	8424751611414	98424751611417	Variable	8	1500	12,71	180
Mitad	20616248	8424751611421	98424751611424	Variable	4	2000	8,67	180

FICHA LOGÍSTICA PENÍNSULA

FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES UNIDAD DE VENTA			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
Reepack	Envase (Tapa y base): film de plástico(PE+PA) pelable . Embalaje: caja de cartón ondulado	8	12	5	30,5	19,2	15,7	12	192	533
225 gr		8	12	5	39	18,3	9	12	192	598
1 kg		13,5	13,5	6,5	54	29	12,5	6	84	635
4 kg.		23,5	23,5	6,5	54	29	12,5	6	84	752
410 g		11	11	7,1	54	29	12,5	6	84	772
Media Barra		9,5	13	9,5	54	29	12,5	6	84	1.093
Mitad		11,5	11,5	23,5	54	54	29	7	84	753

			INFORMACIÓN GENERAL		
			Elaborado por:	Grupo Ganaderos de Fuerteventura, S.L.	
			Dirección	Llanos de La Higuera Km 5.5	
			Teléfono	928531563	
			CIF	B25936311	
			e-mail	atencionalcliente@maxorata.es	
			R.S.I	15.00852/GC	
			Marca	Selectum	
			Nombre comercial	Selectum Tierno Natural	
			Descripción del producto	Es un producto elaborado a base de mezcla de leche de vaca y cabra pasteurizada a la que se añaden fermentos lácticos y cuajo para su coagulación	
Fecha de consumo preferente	6 meses a partir de la fecha de envasado. Impreso en una contraetiqueta pegada al envase.				
DENOMINACIÓN:	Queso de mezcla tierno		INGREDIENTES:	*Leche de vaca pasteurizada (mín. 60 %), leche de cabra pasteurizada (mín 10%), cuajo, fermentos lácticos y sal. *Origen de la leche: Canarias, España.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Valor energético	1730 kJ/417 kcal	LAS notas de cata describen un queso de pasta firme, que ofrece aromas lácticos limpios con notas caprinas frescas y un fondo suave y mantecoso aportado por la vaca; , matizado por un punto dulce que redondea el conjunto, textura firme pero fundente y un final persistente,			
Grasas	36,1 g				
de las cuáles saturadas	25,9 g				
Hidratos de carbono	0,9 g	CONSERVACIÓN Y RECOMENDACIONES DE UTILIZACIÓN			
de los cuáles azúcares	0,5 g	Conservar en refrigeración (2-8ºC) Recomendaciones: abrir el envase 30 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (22ºC).			
Proteínas	22,1 g				
Sal	1,64 g				
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA			
Extracto seco: 66% Extracto seco-Materia grasa: 50 % pH: 4,8-5,4		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	< 100 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
225 gr	90001723	8424751611445	18424751611442	Fijo	32	225	8,00	180
1 kg	90001724	8424751611452	94247516114527	Variable	9	1100	10,49	180
4 kg.	90001725	8424751611469	98424751611462	Variable	2	4000	8,55	180
Media Barra	90001728	8424751611438	98424751611462	Variable	8	1500	12,61	180

FICHA LOGÍSTICA CANARIAS

FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES UNIDAD DE VENTA			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
225 g	Envase (Tapa y base): film de plástico(PE+PA) pelable . Embalaje: caja de cartón ondulado	8	12	5	58	38,5	11,5	16	144	1.159
1 kg		14	14	7	58	38,5	11,5	4	72	762
4 kg.		24	24	7	58	38,5	11,5	4	72	623
Media Barra		10	13	10	58	38,5	11,5	4	72	915

FICHA DE VENTA PENÍNSULA

Formato	Código pedidos	EAN	DUN14	Fijo / Variable	Ud. /caja	Peso neto (gr)	Peso bruto caja (kg)	Nº días de vida
225 gr	90001731	8424751611445	18424751611442	Fijo	12	225	2,98	180
1 kg	90001732	8424751611452	94247516114527	Variable	6	1100	7,26	180
4 kg.	90001733	8424751611469	98424751611462	Variable	2	4000	8,65	180
Media Barra	90001727	8424751611438	98424751611462	Variable	8	1500	12,71	180

FICHA LOGÍSTICA PENÍNSULA

FORMATO	DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE	DIMENSIONES UNIDAD DE VENTA			DIMENSIONES EMBALAJE			DIMENSIONES PALET		
		Ancho (cm)	Fondo (cm)	Alto (cm)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Nº cajas capa	Nº total cajas	Peso bruto (Kg)
225 gr		8	12	5	39	18,3	9	12	192	598
1 kg		13,5	13,5	6,5	54	29	12,5	6	84	635
4 kg.		23,5	23,5	6,5	54	29	12,5	6	84	752
Media Barra		9,5	13	9,5	54	29	12,5	6	84	1.093

Fecha de revisión: 22-01-2026