PRODUCTO	QUESO MEZCLA SEMICURADO «LINSOLES» 3 KG

DENOMINACIÓN	Queso mezcla semicurado elaborado con leche pasteurizada de vaca, oveja y cabra.
INGREDIENTES	**Leche** pasteurizada de vaca (90 %), **leche** pasteurizada de oveja (5 %), **leche** pasteurizada de cabra (5 %), sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos.
MADURACIÓN	Mínimo 35 días.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color	Blanco marfil
Textura	Semidura y mantecosa
Aroma	Láctico, con notas de mantequilla y yogur
Sabor	Equilibrado, con ligero toque dulce y recuerdo a frutos secos

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Extracto seco	> 50 %
Humedad	< 50 %
Grasa sobre extracto seco	> 45 %
Proteína sobre extracto seco	> 25 %
pH	< 5,5

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA (por 100 g de producto)	
Valor energético	414 kcal
Grasas	35,6 g
• De las cuales saturadas	24 g
Hidratos de carbono	0,2 g
• De los cuales azúcares	0,2 g
Proteínas	23,2 g
Sal	1,85 g

ALÉRGENOS	Contiene **leche** y productos derivados de la leche (incluida la lactosa). No apto para personas alérgicas a las proteínas de la leche.

CONSUMO PREFERENTE	365 días
TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Refrigerado de 1 a 8 ºC.
MODO DE CONSERVACIÓN	Conservar en lugar fresco y seco.

ENVASADO Y EMBALAJE		
UNIDAD DE VENTA	Peso aprox. (kg)	3,000
	Altura aprox. (cm)	10
	Diámetro aprox. (cm)	19
	Tipo de envasado	En cajas de cartón de uso alimentario.
CAJA	Peso caja (kg)	0,272
	Dimensiones caja (cm)	40,5 × 21,0 × 12,2
	Unidades/caja	2

PALLET	Tipo de pallet	Europeo
	Cajas por fila	10
	Nº de filas	7
	Nº de cajas	70
	Nº de piezas	140
	Peso neto aprox. (kg)	420
	Dimensiones (cm)	120 × 80 × 100,4