Tradução fornecida a título informativo. Em caso de divergência, prevalece a versão espanhola.

Queijo de mistura meio-curado «Linsoles»

Marca Linsoles ou marca branca · peça de aprox. 3 kg

PRODUTO	QUEIJO DE MISTURA MEIO-CURADO «LINSOLES» 3 KG

DENOMINAÇÃO	Queijo meio-curado elaborado com leite pasteurizado de vaca, ovelha e cabra.
INGREDIENTES	Leite de vaca pasteurizado (90 %), leite de ovelha pasteurizado (5 %), leite de cabra pasteurizado (5 %), sal, coalho, cloreto de cálcio e fermentos lácticos.
MATURAÇÃO	Mínimo 35 dias.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
Cor	Branco marfim
Textura	Semidura e amanteigada
Aroma	Láctico, com notas de manteiga e iogurte
Sabor	Equilibrado, ligeiramente doce, com lembrança de frutos secos

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Extrato seco	> 50 %
Humidade	< 50 %
Gordura s/ extrato seco	> 45 %
Proteína s/ extrato seco	> 25 %
pH	< 5,5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL MÉDIA (POR 100 G)	
Valor energético	414 kcal
Lípidos	35,6 g
dos quais saturados	24 g
Hidratos de carbono	0,2 g
dos quais açúcares	0,2 g
Proteínas	23,2 g
Sal	1,85 g

ALERGÉNIOS	Contém leite e produtos lácteos (incluindo lactose). Não adequado para pessoas alérgicas às proteínas do leite.

CONSUMIR DE PREFERÊNCIA ANTES DE	365 dias
TEMPERATURA DE TRANSPORTE	Refrigerado de 1 a 8 °C.
CONSERVAÇÃO	Conservar em local fresco e seco.

EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO		
UNIDADE DE VENDA	Peso aprox. (kg)	3,000
	Altura aprox. (cm)	10
	Diâmetro aprox. (cm)	19
	Embalagem	Caixas de cartão de uso alimentar
CAIXA	Peso da caixa (kg)	0,272
	Dimensões da caixa (cm)	40,5 × 21,0 × 12,2
	Unidades por caixa	2
PALETE	Tipo de palete	Europeia
	Caixas por camada	10
	N.º de camadas	7
	N.º de caixas	70
	N.º de peças	140
	Peso líquido aprox. (kg)	420
	Dimensões (cm)	120 × 80 × 100,4