

Transmisor: Servicio de Calidad	<b>Fromagerie JACQUIN &amp; Fils - 36600 La Vernelle</b>  <b>Hoja de datos del producto</b> <b>Especificaciones técnicas.</b>	F. T n ° <b>6028106</b>
Destinatarios: Servicio comercial		Establecido el: 08/09/2002
Fecha de la última revisión : 05/04/2020		Índice de revisión: 17.0
		Página : 1/3

## VALENCAY AOP - Fermier Fleuri - 220 grs

Código de producto / Código de producto: 6028106 Aprobación CEE / *Exportación ID sanitario n °* : FR 36.233.001 CE

Código EAN / Gencod : 3369640002810 DLUO de fábrica / *Caducidad ex fábrica* : 35 días / días mini

Código ITF 14 Bultos: 1 336964 000281 7 Nomenclatura aduanera / Código aduanero: 04 06 90 93

### Composición del producto / Ingredientes

Ingredientes	Cantidad en la implementación	Origen de los ingredientes
Leche leche cruda de cabra	98%	Francia - Zona Valençay AOP
sal / sal	1,5%	Francia
cuajo animal / cuajo	0,2%	Francia
fermentos / entrantes	0,2%	Francia
Colorante: carbón vegetal / agente colorante: ceniza vegetal	0,1%	Francia

### Características organolépticas / Especificaciones organolépticas.

**Apariencia / Outlook** : Queso de cabra tierno en forma de pirámide truncada

**Gusto / gusto**: Cabra y equilibrado

**Olor / Sabor**: Láctico, cáprico

**Color / Color**: Cuerpo marfil, cubierta gris azulada

**Textura / Textura**: Cremoso y fundente

**Tamaño de queso / Tamaño de queso**: Base: 7 cm; altura: 7 cm

### Características fisicoquímicas/ Especificaciones biológicas. (promedio por 100 g / promedio por 100 g)

<b>Valor nutricional (información nutricional promedio): 1297kJ - 313 kcal</b>			
Extracto seco (materia seca)	44,5 g	MG / Producto terminado (Grasa)	26 g
MG / ES (Grasa en seco)	> 45%	de los cuales ac. grasa saturada	18 g
Sal	1,3 g	del cual colesterol	85 magnesio
Proteínas (Proteínas)	19 g	Fibra dietética	0
Carbohidratos (carbohidratos)	1,8 g	Sodio (sodio)	509 magnesio
Azúcares (azúcares)	<0,5 g	Calcio (calcio)	120 magnesio

Valores extraídos de la tabla de composición nutricional CIQUAL (2016) y validados por la denominación, o de análisis internos.

### Características microbiológicas / Especificaciones microbiológicas (Decreto del 30/03/1994).

Escherichia coli	<10,000 u / g	BRD 07 / 01-07 / 93
Staphylococcus aureus	<1000 u / g	NF ISO 6888.2
Salmonela	Ausencia en 25 g	BRD 07 / 06-07 / 04
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g	BRD 07 / 10-04 / 05

### Embalaje y paletización / Especificaciones de los embalajes.

- Nuestro producto está envasado: desnudo y protegido por una hoja de papel de horno.

Transmisor: Servicio de Calidad	<b>Fromagerie JACQUIN &amp; Fils - 36600 La Vernelle</b>  <b>Hoja de datos del producto</b> <b>Especificaciones técnicas.</b>	F. T n ° 6028106
Destinatarios: Servicio comercial		Establecido el: 08/09/2002
Fecha de la última revisión : 05/04/2020		Índice de revisión: 17.0
		Página : 2/3

Envases de embalaje	Tipo / Tipo	Peso neto/ <i>Peso</i> <i>neto(gramo)</i>	Peso bruto / Peso bruto (g)	Dimensiones / Tamaños (mm, LxAnxAI)
Secundaria / secundaria	Caja de madera	215	1,545	280x195x85
Primaria / Primaria	Felpudo de plástico / Plástico	10		295x190x3

Paletización / Palets	Escribe/ <i>Escribe</i>	Paquete / Embalaje	Nb paquetes / capa ( <i>Nb de paquetes / capa</i> )	Nb capa / palet (Nb de capas / palet)	Nb paquetes / palet ( <i>Nb de paquetes / palet</i> )
	Euro 80x120	6	12	15	180

[Informaciones complementarias / Información adicional](#)

- Mantener refrigerado entre : + 2 hasta + 8 ° C
- Nuestros productos están libres de OMG y de cualquier tratamiento de ionización.
- Alergenos: Leche y derivados / Alergenos: Leche y derivados.

**VALENCAY AOP - Fermier Fleuri - 220 grs**



Foto no contractual

[Origen y especificidades / Origen:](#)

Un queso de bayas típico, la zona de la denominación cubre una gran parte del Indre. Su nombre proviene de la ciudad de Valençay, que está estrechamente vinculada al período del Imperio y a Talleyrand. La reciente obtención de la DOP no debe ocultar la antigua producción de este queso, cuyo origen se remonta a varios siglos.

Queso muy típico de la región de Berry, el área de denominación cubre casi el departamento de Indre. Su nombre proviene de una ciudad muy conocida durante el período del Imperio, ya que el príncipe de Talleyrand, ministro de Relaciones Exteriores de Napoleón, vivía en el castillo local. Si una parte de la historia comienza con la acreditación AOP, este queso existe desde hace un tiempo y su calidad se ha ido mejorando constantemente hasta llegar a la cima ahora: por eso podemos llamarlo el Príncipe de las Pirámides, en comparación con el brillante. Príncipe de Talleyrand.

[Sugerencia de presentación / Nuestra sugerencia](#)

Ideal con productos de la tierra o para homenajear una buena mesa.

Perfecto para una comida hecha con especialidades locales o para homenajear a sus invitados ...

[Acompañamiento / Vino](#)

Transmisor: Servicio de Calidad	<b>Fromagerie JACQUIN &amp; Fils - 36600 La Vernelle</b>	F. T n ° <b>6028106</b>
Destinatarios: Servicio comercial	<b>Hoja de datos del producto</b> <i>Especificaciones técnicas.</i>	Establecido el: 08/09/2002
Fecha de la última revisión : 05/04/2020		Índice de revisión: 17.0
		Página : 3/3

Vino blanco o tinto, ligero y fragante (Valençay).

Vino ligero, blanco o tinto (Valençay)

#### [Información complementaria / Información adicional](#)

Todos nuestros análisis se realizan según las normas oficiales vigentes. El embalaje de nuestros productos es apto para el contacto con alimentos. La mayoría de nuestros proveedores están certificados por GFSI. Aplicamos rigurosos métodos de calidad (HACCP) y trazabilidad para su servicio.

Todos los análisis a los que se someten nuestros productos se realizan de acuerdo con las leyes vigentes dictadas por funcionarios franceses e internacionales. Los componentes del empaque están calificados para el contacto con alimentos. La mayoría de nuestros proveedores están calificados con el estándar GFSI (o algo así). La quesería Jacquin utiliza métodos HACCP y trazabilidad para brindarle un alto nivel de servicios.