



## FICHA TÉCNICA

**Código:** 526003

**Ean 13:** 8436039435872

**Dun 14:** 18436039435879

**Denominación legal:**  
Queso fresco graso

**Denominación de venta:**  
QUESO FRESCO LINGOTE FDB 500 g

**Marca comercial:**  
FLOR DE BURGOS

**Peso:** 500 g

**Tipo de Peso:** Fijo

**Origen y/o fabricante:**

Elaborado por Lácteas Flor de Burgos, SL. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

**Punto verde:**

Polipropileno PB-199 Blanco y film termosellado de propiester. Envasado en atmósfera protectora

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Envasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



**Dun 14:**



**Certificaciones:**

- IFS V.6
- ISO9001:2008
- Tierra de Sabor
- Kosher
- Halal

**R.G.S.:**

15.06509/BU

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo y conservador (E-202).

**Conservación y consumo:**

CONSERVAR EN FRÍO 0° C / + 5° C. Una vez abierto, consumir en 48 horas y conservar siempre en frigorífico.

**Fecha de caducidad:**

50 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración. Lote y fecha de caducidad en envase.

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 g:**

<b>Valor Energético</b>	<b>786 KJ/ 189 Kcal</b>
Grasa	14,00
de las cuales Grasas Saturadas	9,6
Hidratos de Carbono	3,80
de los cuales Azúcares	3,80
Proteína	11,80
Sal	1,00

**ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):**

Humedad	72,00
Extracto Seco	28,00
Fibra alimentaria	0,35

**Microbiología:**

Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Enterobacterias	<1000 ufc/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

**Características organolépticas:**

Textura suave, al corte lisa, sabor a leche fresca.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

<b>Primario:</b> Envase de PP	- Film termosellado Propiester	-
<b>Secundario:</b> Caja cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Palet de madera	- Film retráctil	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 500 g

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto: 75  
b) Ancho: 95  
c) Largo: 125

**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 7  
**Peso neto caja:** 3,5 Kgs

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto: 83,0  
e) Ancho: 238,0  
f) Largo: 388,0

**Palet:**

**Cajas por capa:** 10  
**Capas por palet:** 12  
**Cajas por palet:** 120  
**Envases por palet:** 840  
**Peso neto palet:** 420 Kgs

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto: 996  
h) Ancho: 800  
i) Largo: 1200



## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

### Ingredientes alergénicos según la lista directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE

1.- Cereales con gluten y derivados (Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut, Variedades híbridas).....	NO
2.- Crustáceos y productos con o basados en crustáceos .....	NO
3.- Pescado y productos con o basados en pescado .....	NO
4.- Huevos y productos con o basados en ovoproductos .....	NO
5.- Cacahuets y productos con o basados en cacahuets .....	NO
6.- Soja y productos con o basados en soja .....	NO
7.- Leche de vaca y productos lácteos (incluida la lactosa) .....	SI
8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos	
(Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacanas, Castañas de Pará, Pistachos, Nueces de macadamia, Nueces de Australia).....	NO
9.- Apio y derivados .....	NO
10.- Mostaza y derivados .....	NO
11.- Semillas de sesamo y productos con o basados en semillas de sésamo .....	NO
12.- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración 10mg/kg o 10mg/l expresado como so2 .....	NO
13.- Moluscos y derivados .....	NO
14.- Altramuz y derivados .....	NO

## DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS OGM

Todos los productos fabricados por Lácteas Flor de Burgos S.L, NO han sido elaborados con la utilización de ingredientes modificados genéticamente. Por lo tanto, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OGM y no necesitan ningún etiquetado específico.