



## FICHA TÉCNICA

**Código:** 6106

**Ean 13:** 8436039434615

**Dun 14:** 18436039434612

**Denominación legal:**

Queso madurado graso.

**Denominación de venta:**

LONCHAS GOUDA LA BOCATERÍA LFdB 300 G

**Marca comercial:**

FLOR DE BURGOS

**Peso:** 300 G (12 lonchas 9,5 x 9 cm aprox.)

**Tipo de Peso:** Peso fijo

**Origen y/o fabricante:**

Fabricado en la UE y transformado por Lácteos 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:**

SI

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Envasado en atmósfera protectora.

**Ean 13:**



8436039434615

**Dun 14:**



18436039434612



**Certificaciones:**

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

**R.G.S.:**

1506509/BU

**Ingredientes:**

**Leche** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo y colorante (betacaroteno).  
Sin gluten.

**Conservación y consumo:**

CONSERVAR EN FRÍO +5° C / 10° C. Una vez abierto el envase conservar refrigerado.

**Fecha de caducidad:**

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

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

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

Valor Energético	357 kcal / 1481 KJ
Grasa	29
de las cuales Grasas Saturadas	18,90
Hidratos de Carbono	0
de los cuales Azúcares	0,00
Proteína	24,00
Sal	1,80

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

Humedad	42
Extracto Seco	58,00
Fibra alimentaria	0

**Microbiología:**

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

**Características organolépticas:**

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**


<b>Primario:</b> Base termoformado APET/PE	- Film termosellado PET	-
<b>Secundario:</b> Caja de cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Palé de madera	- Film retráctil	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 300 G (12 lonchas 9,5 x 9 cm aprox.)

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto: 25  
b) Ancho: 140  
c) Largo: 220

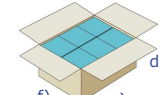


**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 10  
**Peso neto caja:** 3 Kg

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto: 127  
e) Ancho: 225  
f) Largo: 290

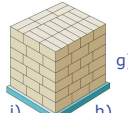


**Palet:**

**Cajas por capa:** 13  
**Capas por palet:** 8  
**Cajas por palet:** 104  
**Envases por palet:** 1040  
**Peso neto palet:** 312

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto: 1166  
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.- Crustaceos 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 lacteos (incluye lactosa: <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO ) .....   | SI |
| 8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos<br>(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.