



FICHA TÉCNICA

Código: 8695

Ean 13: 8422241807224

Dun 14: 08422241509166

Denominación legal:

Queso mezcla tierno graso

Denominación de venta:

LONCHAS TIERNO LA BOCATERÍA LFdB 100 g.

Marca comercial:

FLOR DE BURGOS

Peso: 100 G(5 lonchas de 9,5 x 9 cm aprox)

Tipo de Peso: Peso fijo

Origen y/o fabricante:

Fabricado en la UE y transformado 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:

SI

Valor:

Tipo de envasado:

Invasado en atmósfera protectora

Ean 13:



8422241807224

Dun 14:



08422241509166

Certificaciones:

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

R.G.S.:

1506509/BU

Ingredientes:

Leche pasteurizada de vaca (min. 75%), cabra (min. 10%) y oveja (min. 10%) fermentos lácticos, cloruro cálcico, conservador: **lisozima (derivado de huevo)**, cuajo y sal.
Información para Celiacos: 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	1578 KJ / 381 Kcal
Grasa	32
de las cuales Grasas Saturadas	24,00
Hidratos de Carbono	0,2
de los cuales Azúcares	0,10
Proteína	23,00
Sal	1,80

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad	46,00
Extracto Seco	54,00
Fibra alimentaria	0,00

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:

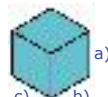
Primario: Base termoformado APET / PE	-	Film termosellado PET -
Secundario: Caja de cartón	-	-
Terciario: Palet de madera	-	Film retráctil -

Envase:

Peso neto envase: 100 G(5 lonchas de 9,5 x 9 cm aprox)

Dimensiones envase en mm:

a) Alto: 10
b) Ancho: 140
c) Largo: 220



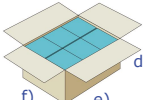
Unidad de venta:

Unidades por caja: 12

Peso neto caja: 1,20 Kg

Dimensiones caja en mm:

d) Alto: 127
e) Ancho: 147
f) Largo: 224



Palet:

Cajas por capa: 25

Capas por palet: 8

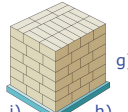
Cajas por palet: 200

Envases por palet: 2400

Peso neto palet: 240

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.- 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 SI
- 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 (incluye lactosa: SI NO) 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 sesamo 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.