



## FICHA TÉCNICA

**Código:** 601010

**Ean 13:** 8436039431430

**Dun 14:** 18436039431437

**Denominación legal:**

Queso fresco con relleno de nata y trozos de pasta hilada

**Denominación de venta:**

BURRATA TOSCANELLA 2 kg

**Marca comercial:**

FLOR DE BURGOS

**Peso:** 2 kg (7 bolas de 145g aprox ) 1 kg peso escurrido

**Tipo de Peso:** 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:**



SI

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Invasado en líquido de cobertura

**Ean 13:**



8436039431430

**Dun 14:**



18436039431437



**Certificaciones:**

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

**R.G.S.:**

15.06509/BU

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca, nata pasteurizada, sal, cuajo, corrector de acidez (ácido cítrico).

**Conservación y consumo:**

CONSERVAR EN FRÍO + 0° C/ +5° C. Conservar siempre en frigorífico, una vez abierto consumir en 48 horas.

**Fecha de caducidad:**

15 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>819 kJ / 197 Kcal</b>
Grasa	17,00
de las cuales Grasas Saturadas	10,00
Hidratos de Carbono	1,20
de los cuales Azúcares	1,20
Proteína	10,00
Sal	0,75

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

Humedad	63,00
Extracto Seco	37,00
Fibra alimentaria	0

**Microbiología:**

Escherichia coli	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacterias	<1000 ufc/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

**Características organolépticas:**

Sabor natural y cremoso en su interior. Color blanco. Envasado en líquido de cobertura.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

<b>Primario:</b> Plástico	-	-
<b>Secundario:</b> Cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Palet madera	-	film retractil

**Envase:**

**Peso neto envase:** 2 kg (7 bolas de 145g aprox ) 1 kg peso escurrido

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto:	92	
b) Ancho:	147	
c) Largo:	244	

**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 2  
**Peso neto caja:** 4 Kg

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto:	115	
e) Ancho:	251	
f) Largo:	305	

**Palet:**

**Cajas por capa:** 11  
**Capas por palet:** 19  
**Cajas por palet:** 209  
**Envases por palet:** 418  
**Peso neto palet:** 836

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto:	2330	
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.