

# FICHA TÉCNICA



**Ean13:**   
8436039432024

**Dun14:**   
18436039432021

**Certificaciones:**

- IFS
- ISO9001
- Tierra de Sabor
- Kosher
- Halal
- BRC

**R.G.S:** 15006509/BU

**Denominación de Venta:**  
**LONCHAS EDAM MIRAFLORES 100 g**

**Marca:** MIRAFLORES

**Código:** 6298

**Peso:** 100 G  
(6 Lonchas)

**Tipo de Peso:** Peso fijo

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos (**leche**), cuajo y sal.

**Consumo:** Producto listo para su consumo.

**Conservación:**

CONSERVAR EN FRÍO +5° C / 10° C. Una vez abierto el envase conservar refrigerado y consumir antes de 4 días.

**Fecha de Caducidad:**

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

**Información Nutricional: valores medios por 100 g.**

<b>Valor Energético</b>	<b>1293 KJ / 311 Kcal</b>
Grasa	23,00
de las cuales Grasas Saturadas	15,00
Hidratos de Carbono	0,10
de los cuales Azúcares	0,00
Proteína	26,00
Sal	1,80

**Microbiología:**

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

**Especificación Físico-Química (%):**

Humedad	45,00
Extracto Seco	55,00
Fibra alimentaria	0

**Características organolépticas:**

Sabor característico láctico. Color amarillento. Fácilmente fundible en boca.

**Normativa:**

Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007.  
Real Decreto 1113/2006, de 29 de Septiembre por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos.  
Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

**Procedencia y Fabricante:**

Elaborado en la UE. Se dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en HACCP, con el que Lácteas Flor de Burgos garantiza los productos elaborados.

## Logística

**ENVASE:**

Envasado en atmósfera protectora.

**Peso neto envase:** 100 G  
(6 Lonchas)

**Dimensiones ENVASE en mm:**

**Alto:** 10  
**Ancho:** 140  
**Largo:** 220

**CAJA:**

**Envases por caja:** 12

**Dimensiones CAJA en mm:**

**Peso neto caja:** 1,20 Kg  
**Neto escurrido:**

**Alto:** 127  
**Ancho:** 147  
**Largo:** 224

**PALET:**

**Cajas por capa:** 25  
**Capas por palet:** 8  
**Cajas por palet:** 200  
**Envases por palet:** 2400  
**Peso neto palet:** 240  
**Neto escurrido:**

**Dimensiones PALET en mm:**

**Alto:** 1166  
**Ancho:** 800  
**Largo:** 1200

# FICHA TÉCNICA

## Declaración de Alérgenos

### Ingredientes alergénicos según el Reglamento (UE) 1169/2011

Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.....	NO
Crustáceos y productos a base de pescado.....	NO
Huevos y productos a base de huevo.....	NO
Pescados y productos a base de pescado.....	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.....	NO
Soja y productos a base de soja.....	NO
Leche y sus derivados (incluye lactosa: <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO ).....	SI
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y de Australia, y productos derivados.....	NO
Apio y productos derivados.....	NO
Mostaza y productos derivados.....	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.....	NO
Sulfitos con una concentración de 10 mg/ kg o más.....	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.....	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.....	NO

## Contenido OGM

Todos los productos han sido elaborados sin la participación 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.

## Irradiación de alimentos

Todos los productos han sido elaborados sin ser tratados con radiaciones ionizantes. Por lo tanto, no están incluidos en el ámbito de aplicación de la legislación europea y española en materia de productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes y no necesitan ningún etiquetado específico.