

FICHA TÉCNICA



Ean13: 8436039431645

Dun14: 18436039431642

Certificaciones:

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

R.G.S: 15006509/BU

Denominación de Venta:
**LONCHAS SEMICURADO MIRAFLORES
300 G**

Marca: MIRAFLORES

Código: 6112

Peso: 300 g (15 Lonchas de 9,5 x 9 cm aprox)

Tipo de Peso: Peso fijo

Ingredientes:

Leche pasteurizada de vaca (min, 75 %), cabra (min 10%) y oveja (min 10%), fermentos lácticos (**leche**), cloruro cálcico, conservador: lisozima (derivado de **huevo**), cuajo y sal.

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

Conservar entre +5º C /+ 10º 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.

Valor Energético	1578kJ/381kcal
Grasa	32,00
de las cuales Grasas Saturadas	24,00
Hidratos de Carbono	0.20
de los cuales Azúcares	0.10
Proteína	23,00
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	42,00
Extracto Seco	58,00
Fibra alimentaria	0

Características organolépticas:

Sabor intenso. 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: 300 g (15 Lonchas de 9,5 x 9 cm aprox)

Dimensiones ENVASE en mm:

Alto: 25
Ancho: 140
Largo: 220

CAJA:

Envases por caja: 10

Dimensiones CAJA en mm:

Peso neto caja: 3 Kg

Alto: 127
Ancho: 225
Largo: 290

Neto escurrido:

PALET:

Cajas por capa: 13

Dimensiones PALET en mm:

Capas por palet: 8

Alto: 1166

Cajas por palet: 104

Ancho: 800

Envases por palet: 1040

Largo: 1200

Peso neto palet: 312

Neto escurrido:

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.....	SI
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.