

FICHA TÉCNICA

	Ean13:  8436039434943	Dun14:  18436039434940
	Certificaciones: <input checked="" type="checkbox"/> IFS <input checked="" type="checkbox"/> ISO9001 <input type="checkbox"/> Tierra de Sabor <input type="checkbox"/> Kosher <input type="checkbox"/> Halal <input checked="" type="checkbox"/> BRC	
R.G.S: 15.006509/BU		

Denominación de Venta:
CREMOS DESNATADO 650 g

Marca: CREMOS
Código: 602013
Peso: 650 g

Tipo de Peso: Fijo

Ingredientes:

LECHE FERMENTADA NATURAL:
Leche pasteurizada de vaca desnatada, proteína de la leche, almidón modificado de maíz, conservador (E-202) y fermentos lácticos (leche).
Origen de la leche: UE.

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° C. Una vez abierto el envase consumir en 8 días. Conservar siempre en frigorífico.

Fecha de Caducidad:

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

Información Nutricional: valores medios por 100 g.

Valor Energético	128 kJ / 30 kcal
Grasa	0,10
de las cuales Grasas Saturadas	<0,10
Hidratos de Carbono	3,50
de los cuales Azúcares	3,50
Proteína	3,80
Sal	0,10

Microbiología:

Escherichia coli	NO APLICA
Staphylococcus aureus	NO APLICA
Enterobacterias	<10 ufc/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

Especificación Físico-Química (%):

Humedad	88,5
Extracto Seco	11,5
Fibra alimentaria	0

Características organolépticas:

Textura suave, ligera, cremosa. Sabor lácteos.

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: 650 g	Dimensiones ENVASE en mm:
	Alto: 109
	Ancho:
	Largo: 112,5

CAJA:

Envases por caja: 6	Dimensiones CAJA en mm:
	Alto: 113
Peso neto caja: 3,9 kg	Ancho: 237
Neto escurrido:	Largo: 370,5

PALET:

Cajas por capa: 10	Dimensiones PALET en mm:
Capas por palet: 13	Alto: 1614
Cajas por palet: 130	Ancho: 800
Envases por palet: 780	Largo: 1200
Peso neto palet: 507	
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.....	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.