



LÁCTEAS FLOR DE BURGOS S.L.
C/Condado de Treviño, 27-29
09001 Burgos ESPAÑA
Tel 947 298 999 - Fax 947 298 340
CIF: B-84300797

CRÈME FRAÎCHE 500 G FDB

FICHA TÉCNICA

Código: 602029

Ean 13: 8436039431188

Dun 14: 18436039431185

Denominación legal:

Denominación de venta:
CRÈME FRAÎCHE 500 G FDB

Marca comercial:
Flor de Burgos

Peso: 500 g

Tipo de Peso: FIJO

Origen y/o fabricante:

Fabricado 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:

Ean 13:



8436039431188

Dun 14:



18436039431185



R.G.S.:

15.006509/BU

Certificaciones:

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

Ingredientes:

Nata pasteurizada, leche entera pasteurizada, estabilizantes (E-1422, E-471, E-412), conservador E-202 y fermentos lácticos (**leche**)

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO + 2° C / +8° C.

Fecha de caducidad:

90 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración, una vez abierto consumir en 8 días y conservar siempre en frigorífico.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100g:

Valor Energético	1201 KJ / 291 Kcal
Grasa	30,00
de las cuales Grasas Saturadas	20,50
Hidratos de Carbono	2,10
de los cuales Azúcares	2,10
Proteína	3,00
Sal	0,07

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad
Extracto Seco
Fibra alimentaria
M.G. sobre extracto seco

Microbiología:

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

Características organolépticas:

Nata extra cremosa ligeramente ácida.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:

Primario: Vaso de polipropileno (PP)	- Film termosellado	- tapa de polipropileno (PP)
Secundario: Caja de cartón	-	-
Terciario: Palet madera	- Film retráctil	-

Envase:

Peso neto envase: 500 g

Dimensiones envase en mm:

a) Alto:	84	
b) Ancho:	Ø115	
c) Largo:	Ø115	

Unidad de venta:

Unidades por caja: 6

Peso neto: 3 kg

Neto escurrido:

Dimensiones caja en mm:

d) Alto:	94	
e) Ancho:	265	
f) Largo:	355	

Palet:

Cajas por capa: 9

Capas por palet: 14

Cajas por palet: 126

Envases por palet: 756

Peso neto palet: 378

Neto Escurrido:

Dimensiones palet en mm:

g) Alto:	1330	
h) Ancho:	800	
i) Largo:	1200	

Creado por: Montse Hortigüela el 08/04/2016

Última modificación: calidad06 el 07/06/2018

Página 1



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingredientes alergénicos según el Reglamento (UE) 1169/2011

- 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.- Cacahuetes y productos con o basados en cacahuetes 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 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.

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 271/2014, e 11 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghurt.
 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.

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.