



FICHA TÉCNICA

Código: 7600

Ean 13: 8422241802205

Dun 14: 08422241502747

Denominación legal:

Mezcla 5 quesos rallados grasos.

Denominación de venta:

5 QUESOS PARA PIZZA CON AZUL 150 G.

Marca comercial:

FLOR DE BURGOS

Peso: 150 g

Tipo de Peso: Fijo

Origen y/o fabricante:

Fabricado en la UE y transformado por Lácteos 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:

Envasado en atmósfera protectora y bolsa de plástico termosellada.

Ean 13:



8422241802205

Dun 14:



08422241502747



R.G.S.:

15.006509/BU

Certificaciones:

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

Ingredientes:

30% Mozzarella con queso azul: Mozzarella (**leche** pasteurizada de vaca), queso azul min. 30% (**Leche** pasteurizada de vaca), **mantequilla**, proteínas de la **leche**, sales de fundido (E-452, E331).25% Emmental: **leche** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos (**leche**), cuajo y colorante (betacaroteno).25% Gouda: **leche** pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos (**leche**), sal, conservador (E-251).20% Cheddar Rojo :**leche** pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácticos (**leche**), sal y colorante (annato). Antiapelmazante (almidón de patata).
Información para celíacos: Sin Gluten

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO +0° C / 8° C. Una vez abierto el envase se recomienda consumir en 4 días y conservar refrigerado.

Fecha de caducidad:

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

INFORMACIÓN ANALÍTICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 g:

Valor Energético	1455 kJ/350 kcal
Grasa	26,00
de las cuales Grasas Saturadas	15,70
Hidratos de Carbono	4,00
de los cuales Azúcares	0,00
Proteína	25,00
Sal	1,80

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad	43,50
Extracto Seco	56,50
Fibra alimentaria	0

Microbiología:

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

Características organolépticas:

Mezcla de quesos con presentación en forma de hilos gruesos.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:

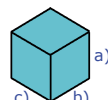
Primario: Bolsa de plástico (OPA/PE)	-	-
Secundario: Caja de cartón	-	-
Terciario: Palé de madera	-	Film retráctil

Envase:

Peso neto envase: 150 g

Dimensiones envase en mm:

a) Alto: 15
b) Ancho: 150
c) Largo: 225



Unidad de venta:

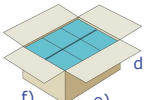
Unidades por caja: 14

Peso neto: 2,1 Kg

Neto escurrido:

Dimensiones caja en mm:

d) Alto: 180
e) Ancho: 225
f) Largo: 290



Palet:

Cajas por capa: 13

Capas por palet: 7

Cajas por palet: 91

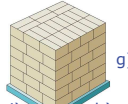
Envases por palet: 1274

Peso neto palet: 191,10

Neto Escurrido:

Dimensiones palet en mm:

g) Alto: 1410
h) Ancho: 800
i) Largo: 1200





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.- 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 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 sesamo 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 yoghourt.
 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.