



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

CREMA DE QUESO CABRA 125g Flor de Burgos

FICHA TÉCNICA

Código: 7939

Ean 13: 8422241803592

Dun 14: 08422241504673

Denominación legal:
Queso fundido

Denominación de venta:
CREMA DE QUESO CABRA 125g Flor de Burgos

Marca comercial:
Flor de Burgos

Peso: 125 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:



8422241803592

Dun 14:



08422241504673



R.G.S.:

15.006509/BU

Certificaciones:

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

Ingredientes:

Queso de cabra, **mantequilla**, proteína de la **leche**, sales de fundido (E-339, E-452), corrector de acidez (E-330), sal, estabilizante (E-407).
Puede contener trazas de lisozima (derivado del **huevo**).

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

Conservar en frío entre 3 y 8°C

Fecha de caducidad:

120 días respetando las temperaturas indicadas de refrigeración. Una vez abierto consumir en 4 días.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100g:

Valor Energético	924 kJ / 223 Kcal
Grasa	19,00
de las cuales Grasas Saturadas	12,90
Hidratos de Carbono	1,00
de los cuales Azúcares	0
Proteína	12,00
Sal	1,50

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad	62,50
Extracto Seco	37,50
Fibra alimentaria	0
M.G. sobre extracto seco	

Microbiología:

Escherichia coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Enterobacterias	<1000 ufc/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

Características organolépticas:

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:


Primario: Plástico / Aluminio	-	-
Secundario: Cartón	-	-
Terciario: Palet de madera y retráctil	-	-

Envase:

Peso neto envase: 125 g

Dimensiones envase en mm:

a) Alto: 48
b) Ancho: Ø 100
c) Largo:



Unidad de venta:

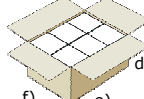
Unidades por caja: 8

Peso neto: 1 kg

Neto escurrido:

Dimensiones caja en mm:

d) Alto: 110
e) Ancho: 205
f) Largo: 205



Palet:

Cajas por capa: 15

Capas por palet: 9

Cajas por palet: 135

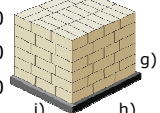
Envases por palet: 1080

Peso neto palet: 135 kg

Neto Escurrido:

Dimensiones palet en mm:

g) Alto: 1140
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 SI
- 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 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.