



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

# QUESO LATINO

## FICHA TÉCNICA

**Código:** 500007

**Ean 13:** 8436039435292

**Dun 14:** 98436039435295

**Denominación legal:**  
Queso fresco graso

**Denominación de venta:**  
QUESO LATINO

**Marca comercial:**  
CHELITA

**Peso:** 320 g

**Tipo de Peso:** Fijo

**Origen y/o fabricante:**

Elaborado 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:**

Invasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



**Dun 14:**



**R.G.S.:**

15.006509/BU

**Certificaciones:**

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

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca sal, cloruro cálcico, cuajo y conservador (E-202),

**Consumo:** Producto listo para su consumo.

**Conservación:**

CONSERVAR EN FRÍO + 0° C / +5° C. Una vez abierto el envase consumir en 48 horas y conservar en frigorífico.

**Fecha de caducidad:**

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

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100g:**

<b>Valor Energético</b>	<b>963 KJ / 233 Kcal</b>
Grasa	18
de las cuales Grasas Saturadas	11,6
Hidratos de Carbono	2,5
de los cuales Azúcares	2,50
Proteína	15,00
Sal	1,80

**ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):**

Humedad	60,00
Extracto Seco	40,00
Fibra alimentaria	0,6
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:**

Textura firme, compacta.  
Sabor lácteo y salado.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

<b>Primario:</b>	-	-
<b>Secundario:</b>	-	-
<b>Terciario:</b>	-	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 320 g

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto: 45  
b) Ancho: 110  
c) Largo: 115

**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 12

**Peso neto:** 3,840 kg

**Neto escurrido:**

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto: 102  
e) Ancho: 240  
f) Largo: 354

**Palet:**

**Cajas por capa:** 10

**Capas por palet:** 10

**Cajas por palet:** 100

**Envases por palet:** 1200

**Peso neto palet:** 384 kg

**Neto Escurrido:**

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto: 1020  
h) Ancho: 800  
i) Largo: 1200

Creado por:

Última modificación: Alicia Torre

el

el 30/08/2017

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 Lácteos 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.