



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

BARRA QUESO LATINO CHELITA

FICHA TÉCNICA

Código: 500008

Ean 13: 8436039435353

Dun 14: 98436039435356

Denominación legal:

Denominación de venta:

BARRA QUESO LATINO CHELITA

Marca comercial:

CHELITA

Peso: 1,6 Kg

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:



NO

Valor:

Tipo de envasado:

Invasado en atmósfera protectora

Ean 13:



8436039435353

Dun 14:



98436039435356



R.G.S.:

15.006509/BU

Certificaciones:

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

Ingredientes:

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

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:

60 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración. Lote y consumir preferentemente antes del

INFORMACIÓN ANALÍTICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100g:

Valor Energético	926 KJ / 223 kcal
Grasa	16,9
de las cuales Grasas Saturadas	11,60
Hidratos de Carbono	2,50
de los cuales Azúcares	2,50
Proteína	14,90
Sal	1,80

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad	61,00
Extracto Seco	39,00
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:

Aspecto, sin corteza, pasta uniforme y color blanco. Textura firme, compacta y sabor lácteo salado.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:

Primario: Color blanco de PS +PE	- Film termosellado PET +PE	-
Secundario: Cartón	-	-
Terciario: Palet de madera	- Film retráctil	-

Envase:

Peso neto envase: 1,6 Kg

Dimensiones envase en mm:

a) Alto:	115	
b) Ancho:	110	
c) Largo:	275	

Unidad de venta:

Unidades por caja: 2

Peso neto: 3,200 Kg

Neto escurrido:

Dimensiones caja en mm:

d) Alto:	132,0	
e) Ancho:	229,0	
f) Largo:	280,0	

Palet:

Cajas por capa: 13

Capas por palet: 9

Cajas por palet: 117

Envases por palet: 234

Peso neto palet: 375 Kg

Neto Escurrido:

Dimensiones palet en mm:

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

Creado por:

el

Última modificación: Montse Hortigüela

el 05/06/2017

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.- Crustáceos 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 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.