



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 FRESCO FLOR DE BURGOS SIN SAL

## FICHA TÉCNICA

**Código:** 506002

**Ean 13:** 8436039435575

**Dun 14:**

**Denominación legal:**

Queso fresco graso

**Denominación de venta:**

QUESO FRESCO FLOR DE BURGOS SIN SAL

**Marca comercial:**

FLOR DE BURGOS

**Peso:** 4 x 62,5

**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:**



Envase plástico cuatripack de 62.5g, termosellado con opérculos de aluminio.

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Invasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



8436039435575

**Dun 14:**



**R.G.S.:**

15.006509/BU

**Certificaciones:**

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

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca, cuajo.

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

**Conservación:**

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

**Fecha de caducidad:**

60 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>184 Kcal/ 765 KJ</b>
Grasa	14
de las cuales Grasas Saturadas	8,80
Hidratos de Carbono	3,5
de los cuales Azúcares	3,50
Proteína	11,00
Sal	0,00

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

Humedad	75,00
Extracto Seco	25,00
Fibra alimentaria	<0,1
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:**

Flexible, textura homogénea, de buena aptitud para el corte en lonchas/tacos, plástico-elástica, no quebradiza ni untuosa. color blanquecino. aroma limpio, típico a queso fresco, sin sabores ácidos.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

<b>Primario:</b> Vaso de plástico cuatripack	- Opérculo de aluminio	-
<b>Secundario:</b> Cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Film retráctil	- Palett de madera	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 4 x 62,5  
250 g

**Dimensiones envase en mm:**

<b>a) Alto:</b>	50,0	
<b>b) Ancho:</b>	141,0	
<b>c) Largo:</b>	141,0	

**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 6

**Peso neto:** 1,5Kg

**Neto escurrido:**

**Dimensiones caja en mm:**

<b>d) Alto:</b>	153,0	
<b>e) Ancho:</b>	156,0	
<b>f) Largo:</b>	292,0	

**Palet:**

**Cajas por capa:** 20

**Capas por palet:** 12

**Cajas por palet:** 240

**Envases por palet:** 1440

**Peso neto palet:** 360 Kg

**Neto Escurrido:**

**Dimensiones palet en mm:**

<b>g) Alto:</b>	1986	
<b>h) Ancho:</b>	800	
<b>i) Largo:</b>	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 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 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.