

FICHA TÉCNICA

	Ean13:  8436039436077	Dun14:
Certificaciones:		
<input checked="" type="checkbox"/> IFS		
<input type="checkbox"/> ISO9001		
<input type="checkbox"/> Tierra de Sabor		
<input type="checkbox"/> Kosher		
<input type="checkbox"/> Halal		
<input checked="" type="checkbox"/> BRC		
R.G.S: 15.006509/BU		

Denominación de Venta:
CREMOS ESTILO GRIEGO NATURAL 3.5Kg

Marca: CREMOS
Código: 510003
Peso: 3,5 Kg

Tipo de Peso: Fijo

Ingredientes:

Leche entera pasteurizada de vaca, nata, proteínas de la leche, conservador (E-202 y fermentos lácticos (leche)).
Origen de la leche:UE

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0º C / +5º C. Una vez abierto el envase consumir en 8 días. Conservar en frigorífico.

Fecha de Caducidad:

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

Información Nutricional: valores medios por 100 g.

Valor Energético	555 kJ/ 134 kcal
Grasa	10,00
de las cuales Grasas Saturadas	5,10
Hidratos de Carbono	5,90
de los cuales Azúcares	5,90
Proteína	5,00
Sal	0,10

Microbiología:

Escherichia coli	NO APLICA
Staphylococcus aureus	NO APLICA
Enterobacterias	<5 ufc/g
Salmonella	NO APLICA
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

Especificación Físico-Química (%):

Humedad	71,00
Extracto Seco	29,00
Fibra alimentaria	0
M.G. sobre extracto seco	

Características organolépticas:

Textura suave y cremosa.

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 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.

Procedencia y Fabricante:

Elaborado en la UE. Se dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en HACCP, con el que Lácteas Flor de Burgos garantiza los productos elaborados.

Logística

ENVASE:

Cubos de PP con film termosellado y tapa de PP

Peso neto envase: 3,5 Kg

Dimensiones ENVASE en mm:

Alto: 185

Ancho: Ø202

Largo:

CAJA:

Envases por caja: 1

Dimensiones CAJA en mm:

Alto: 185

Ancho: Ø202

Largo:

Peso neto caja: 3,5 Kg

Neto escurrido:

PALET:

Cajas por capa: 24

Dimensiones PALET en mm:

Capas por palet: 6

Alto: 1260

Cajas por palet: 144

Ancho: 800

Envases por palet: 144

Largo: 1200

Peso neto palet: 504

Neto escurrido:

Declaración de Alérgenos

Ingredientes alergénicos según el Reglamento (UE) 1169/2011

Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.....	NO
Crustáceos y productos a base de pescado.....	NO
Huevos y productos a base de huevo.....	NO
Pescados y productos a base de pescado.....	NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.....	NO
Soja y productos a base de soja.....	NO
Leche y sus derivados (incluye lactosa: <input type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO).....	SI
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y de Australia, y productos derivados.....	NO
Apio y productos derivados.....	NO
Mostaza y productos derivados.....	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.....	NO
Sulfitos con una concentración de 10 mg/ kg o más.....	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.....	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.....	NO

Contenido OGM

Todos los productos han sido elaborados sin la participación 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.

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.