

FICHA TÉCNICA



Ean13:

8436039434998

Dun14:

18436039434995

Certificaciones:

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

R.G.S: 15.006509/BU

Denominación de Venta:
CREMOS NATURAL 650 g

Marca: CREMOS
Código: 602008
Peso: 650 g

Tipo de Peso: Fijo

Ingredientes:

LECHE FERMENTADA NATURAL:
Leche de vaca pasteurizada, proteína de la leche, almidón modificado de maíz, conservador (E-202) y fermentos lácticos(leche).
Origen de la leche UE.

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° C. Una vez abierto el envase consumir en 8 días. Conservar siempre 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 | 201 kJ / 48 kcal |
|--------------------------------|------------------|
| Grasa | 2 |
| de las cuales Grasas Saturadas | 1,30 |
| Hidratos de Carbono | 4,10 |
| de los cuales Azúcares | 2,00 |
| Proteína | 3,30 |
| Sal | 0,15 |

Microbiología:

| | |
|------------------------|--------------|
| Escherichia coli | NO APLICA |
| Staphylococcus aureus | NO PALICA |
| Enterobacterias | <10 ufc/g |
| Salmonella-shigella | Ausencia/25g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia/25g |

Especificación Físico-Química (%):

| | |
|--------------------------|-------|
| Humedad | 88,00 |
| Extracto Seco | 12,00 |
| Fibra alimentaria | 0,15 |
| M.G. sobre extracto seco | |

Características organolépticas:

Textura suave, ligera, cremosa. Sabor natural y tradicional. Color Blanco

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:

Envasado en atmósfera protectora

Peso neto envase: 650 g

Dimensiones ENVASE en mm:

Alto: 109

Ancho:

Largo: 112,5

CAJA:

Envases por caja: 6

Dimensiones CAJA en mm:

Alto: 113

Ancho: 237

Largo: 370,5

Peso neto caja: 3,9 kg

Neto escurrido:

PALET:

Cajas por capa: 10

Dimensiones PALET en mm:

Alto: 1614

Ancho: 800

Largo: 1200

Capas por palet: 13

Cajas por palet: 130

Envases por palet: 780

Peso neto palet: 507

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 |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets..... | 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.