




# FICHA TÉCNICA

	<b>Ean13:</b>  8436039432765	<b>Dun14:</b>  18436039432762
<b>Certificaciones:</b>		
<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		
<b>R.G.S:</b> 15.006509/BU		

**Denominación de Venta:**  
**KÉFIR CREMOS 650 g**

**Marca:** CREMOS  
**Código:** 602043  
**Peso:** 650 g

**Tipo de Peso:** Fijo

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca, proteína de la leche, conservador (sorbato potásico) y fermentos lácticos kéfir.  
**Origen de leche:** UE

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

**Conservación:**

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +8° C. Una vez abierto, 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.**

<b>Valor Energético</b>	<b>259 kJ /62 kcal</b>
Grasa	3,20
de las cuales Grasas Saturadas	1,90
Hidratos de Carbono	4,75
de los cuales Azúcares	2,15
Proteína	3,50
Sal	0,10

**Microbiología:**

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

**Especificación Físico-Química (%):**

Humedad	
Extracto Seco	
Fibra alimentaria	
M.G. sobre extracto seco	

**Características organolépticas:**

Textura suave, ligera, 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:**

Envasado en atmósfera protectora	
<b>Peso neto envase:</b> 650 g	<b>Dimensiones ENVASE en mm:</b>
	<b>Alto:</b> 109
	<b>Ancho:</b>
	<b>Largo:</b> 112,5

**CAJA:**

<b>Envases por caja:</b> 6	<b>Dimensiones CAJA en mm:</b>
	<b>Alto:</b> 113
<b>Peso neto caja:</b> 3,9 kg	<b>Ancho:</b> 237
<b>Neto escurrido:</b>	<b>Largo:</b> 370,5

**PALET:**

<b>Cajas por capa:</b> 10	<b>Dimensiones PALET en mm:</b>
<b>Capas por palet:</b> 13	<b>Alto:</b> 1614
<b>Cajas por palet:</b> 130	<b>Ancho:</b> 800
<b>Envases por palet:</b> 780	<b>Largo:</b> 1200
<b>Peso neto palet:</b> 507	
<b>Neto escurrido:</b>	

## 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.