




FICHA TÉCNICA



Ean13:

8436039433540

Dun14:

8436039433540

Certificaciones:

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

R.G.S: 15.006509/BU

Denominación de Venta:
CREMOS CON FRESAS 125 g

Marca: CREMOS
Código: 602045
Peso: 125 g

Tipo de Peso: Fijo

Ingredientes:

LECHE FERMENTADA CON FRESAS: (leche pasteurizada de vaca, azúcar), proteína de la **leche**, almidón modificado de maíz, conservador (E-202) y fermentos lácticos (**leche**) y Preparado de fruta 22 % (fresas (60%), sacarosa, agua, almidón modificado (E-1442), aroma, estabilizante (E-407), corrector de acidez (citrato trisódico), conservador (E-202), colorante (cochinilla) y corrector de acidez (ácido cítrico). **Origen de la leche: UE**

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° 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.

Valor Energético	342 kJ / 81 kcal
Grasa	2,00
de las cuales Grasas Saturadas	1,30
Hidratos de Carbono	12,00
de los cuales Azúcares	11,50
Proteína	3,30
Sal	0,15

Microbiología:

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

Especificación Físico-Química (%):

Humedad	88,00
Extracto Seco	12,00
Fibra alimentaria	
M.G. sobre extracto seco	

Características organolépticas:

Textura suave, ligera, cremosa. Sabor de fresa.

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.
Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente.

Procedencia y Fabricante:

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

Logística

ENVASE:

Invasado en atmósfera protectora

Peso neto envase: 125 g **Dimensiones ENVASE en mm:**
Alto:
Ancho:
Largo:

CAJA:

Envases por caja:	12	Dimensiones CAJA en mm:
Peso neto caja:	1,5 kg	Alto: 90
Neto escurrido:		Ancho: 196
		Largo: 300

PALET:

Cajas por capa:	16	Dimensiones PALET en mm:
Capas por palet:	13	Alto: 1170
Cajas por palet:	208	Ancho: 800
Envases por palet:	2496	Largo: 1200
Peso neto palet:	312 kg	
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/YES <input type="radio"/> NO/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.