

FICHA TÉCNICA



Ean13:

8436039433571

Dun14:

18436039433578

Certificaciones:

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

R.G.S: 15.006509/BU

Denominación de Venta:
CREMOS CON ALOE VERA 125 g

Marca: CREMOS
Código: 602047
Peso: 125 g

Tipo de Peso: Fijo

Ingredientes:

LECHE FERMENTADA CON ALOE VERA:
Leche fermentada (**leche** pasteurizada de vaca, azúcar, proteína de la **leche**, fermentos lácticos (**leche**), almidón modificado de maíz y conservador (E-202)) y preparado de Aloe Vera 15% (agua, Aloe Vera(50%), sacarosa, almidón modificado (E-1442), aroma, estabilizante (E-407), corrector de acidez (ácido cítrico) y conservador (E-202)). **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 3 días. Conservar refrigerado.

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	423 kJ / 100 kcal
Grasa	2,00
de las cuales Grasas Saturadas	1,30
Hidratos de Carbono	17,00
de los cuales Azúcares	13,00
Proteína	3,50
Sal	0,13

Microbiología:

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

Especificación Físico-Química (%):

Humedad	75,80
Extracto Seco	24,20
Fibra alimentaria	0,54
M.G. sobre extracto seco	

Características organolépticas:

Textura suave, ligera, cremosa. Sabor natural lácteo dulce con un ligero gusto vegetal.

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 yoghurt.
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 Lácteas Flor de Burgos garantiza los productos elaborados.

Logística

ENVASE:

Invasado en atmósfera protectora

Peso neto envase: 125 g	Dimensiones ENVASE en mm:
	Alto: 46
	Ancho: Ø100
	Largo: Ø100

CAJA:

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