



LÁCTEAS FLOR DE BURGOS S.L.  
C/Condado de Treviño, 27-29  
09001 Burgos ESPAÑA  
Tel 947 298 999 - Fax 947 298 340  
CIF: B-84300797

# QUARK VAINILLA 450g

## FICHA TÉCNICA

**Código:** 602017

**Ean 13:** 8436039434905

**Dun 14:** 18436039434902

**Denominación legal:**

ESPECIALIDAD DE QUARK SIN GRASA

**Denominación de venta:**

QUARK VAINILLA 450g

**Marca comercial:**

FLOR DE BURGOS

**Peso:** 450 g

**Tipo de Peso:** Fijo

**Origen y/o fabricante:**

Elaborado por Lácteas Flor de Burgos, SL. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

**Punto verde:**

SI

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Invasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



8436039434905

**Dun 14:**



18436039434902



**R.G.S.:**

15.006509/BU

**Certificaciones:**

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

**Ingredientes:**

Queso fresco y leche fermentada [queso fresco batido (leche desnatada pasteurizada de vaca y fermentos lácticos (leche)), leche fermentada (leche desnatada pasteurizada de vaca, proteína de la leche, almidón modificado de maíz, conservador (E-202) y fermentos lácticos (leche))] y 22% preparado de vainilla [sacarosa, agua, jarabe de glucosa-fructosa, almidón modificado (E-1422), aroma, estabilizante (E-407), colorante betacaroteno (E-160a), conservador (E-202), corrector de acidez (E-330, E331(iii) y colorante natural (E-100)]. **Origen de la leche: UE**

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

**Conservación:**

CONSERVAR EN FRÍO 2º C / +8º C.

**Fecha de caducidad:**

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

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100g:**

<b>Valor Energético</b>	<b>389 kJ / 92 kcal</b>
Grasa	0,20
de las cuales Grasas Saturadas	0,10
Hidratos de Carbono	15,00
de los cuales Azúcares	13,70
Proteína	7
Sal	0,30

**ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):**

Humedad	85,00
Extracto Seco	15,00
Fibra alimentaria	1,00
M.G. sobre extracto seco	1,33

**Microbiología:**

Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Enterobacterias	<1000 ufc/g
Salmonella shigella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

**Características organolépticas:**

Textura cremosa y delicioso sabor a vainilla, color amarillento.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

<b>Primario:</b> Polipropileno ( PP)	- Film	- Tapa Polipropileno (PP)
<b>Secundario:</b> Caja cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Palet de madera	-	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 450 g

**Dimensiones envase en mm:**

- a) Alto: 85
- b) Ancho: 110
- c) Largo: 110



**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 6

**Peso neto:** 2,7 Kgs

**Neto escurrido:**

**Dimensiones caja en mm:**

- d) Alto: 95,0
- e) Ancho: 265,0
- f) Largo: 355,0

**Palet:**

**Cajas por capa:** 9

**Capas por palet:** 14

**Cajas por palet:** 126

**Envases por palet:** 756

**Peso neto palet:** 341 Kg

**Neto Escurrido:**

**Dimensiones palet en mm:**

- g) Alto: 1330
- h) Ancho: 800
- i) Largo: 1200

Creado por: calidad06 el 07/09/2018

Última modificación: Sara Castrillejo el 07/06/2019

Página 1



**DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

**Ingredientes alergénicos según el Reglamento (UE) 1169/2011**

- 1.- Cereales con gluten y derivados (Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut, Variedades híbridas)..... NO
- 2.- Crustaceos y productos con o basados en crustáceos ..... NO
- 3.- Pescado y productos con o basados en pescado ..... NO
- 4.- Huevos y productos con o basados en ovoproductos ..... NO
- 5.- Cacahuets y productos con o basados en cacahuets ..... NO
- 6.- Soja y productos con o basados en soja ..... NO
- 7.- Leche de vaca y productos lacteos (incluye lactosa:  **SI/YES**  **NO/NO** ) ..... SI
- 8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos  
 (Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacanas, Castañas de Pará, Pistachos, Nueces de macadamia, Nueces de Australia)..... NO
- 9.- Apio y derivados ..... NO
- 10.- Mostaza y derivados ..... NO
- 11.- Semillas de sesamo y productos con o basados en semillas de sésamo ..... NO
- 12.- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración 10mg/kg o 10mg/l expresado como so2 ..... NO
- 13.- Moluscos y derivados ..... NO
- 14.- Altramuz y derivados ..... NO

**DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS OGM**

Todos los productos fabricados por Lácteas Flor de Burgos S.L, NO han sido elaborados con la utilización 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.

**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.  
 Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

**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.