

FICHA TÉCNICA



Ean13:  8436039437722

Dun14:  18436039437729

Certificaciones:

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

R.G.S: 15.006509/BU

Cód. aduanero:

Denominación de Venta:

QUESO MOZZARELLA RALLADO SIN LACTOSA TOSCANELLA 200G

Marca: TOSCANELLA

Código: 6407

Peso: 200 g

Tipo de Peso: Fijo

Ingredientes:

Leche pasteurizada de vaca, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos (**leche**), cuajo, sal y antiapelmazante (almidón de patata). Contenido de lactosa <0,01g.

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservacion:

CONSERVAR EN FRÍO +0° C / 8° C. Una vez abierto conservar refrigerado y consumir antes de 4 días.

Fecha de Caducidad:

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

Información Nutricional: valores medios por 100 g.

Valor Energético	1296 kJ / 312 kcal
Grasa	24,00
de las cuales Grasas Saturadas	15,00
Hidratos de Carbono	1,00
de los cuales Azúcares	0,80
Proteína	23
Sal	1,60

Microbiología:

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

Especificación Físico-Química (%):

Humedad	50,50
Extracto Seco	49,50
Fibra alimentaria	
M.G. sobre extracto seco	

Características organolépticas:

Sabor característico láctico, color amarillento y su presentación en forma de hilo grueso. Filante.

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, de 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.

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.

(±) Según legislación vigente

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 y bolsa de plástico termosellada. CON ZIPPER.

Peso bruto envase:

Peso neto envase: 200 g

Dimensiones ENVASE en mm:

Alto: 15

Ancho: 150

Largo: 245



CAJA:

Envases por caja: 12

Peso bruto caja:

Peso neto caja: 2,4 Kg

Neto escurrido:

Dimensiones CAJA en mm:

Alto: 175

Ancho: 215

Largo: 295

PALET:

Cajas por capa: 13

Capas por palet: 7

Cajas por palet: 91

Envases por palet: 1092

Peso bruto palet:

Peso neto palet: 218,4

Neto escurrido:

Dimensiones PALET en mm:

Alto: 1410

Ancho: 800

Largo: 1200

Creado por: Alicia Torre el 19/02/2020

Última modificación: Alicia Torre el 19/02/2020

Página 1

Revision: 19/02/2020

FICHA TÉCNICA

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 checked="" 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.