



FICHA TÉCNICA

Código: 506001

Ean 13: 8436039435568

Dun 14:

Denominación legal:

Queso fresco graso

Denominación de venta:

QUESO FRESCO FLOR DE BURGOS

Marca comercial:

FLOR DE BURGOS

Peso: 4 x 62,5 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:



8436039435568

Dun 14:



Certificaciones:

- IFS V.6
- ISO9001:2008
- Tierra de Sabor
- Kosher
- Halal

R.G.S.:

15.06509/BU

Ingredientes:

Leche de vaca pasteurizada, cuajo, cloruro cálcico y sal.

Conservación y consumo:

CONSERVAR EN FRÍO 0° C / + 5° C. Una vez abierto el envase consumir en 48 horas y conservar siempre en refrigeración.

Fecha de caducidad:

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

INFORMACIÓN ANALÍTICA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 g:

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Valor Energético | 184 Kcal/ 765 KJ |
| Grasa | 14,00 |
| de las cuales Grasas Saturadas | 8,80 |
| Hidratos de Carbono | 3,50 |
| de los cuales Azúcares | 3,50 |
| Proteína | 11,00 |
| Sal | 0,76 |

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

| | |
|-------------------|-------|
| Humedad | 75,00 |
| Extracto Seco | 25,00 |
| Fibra alimentaria | <0,1 |

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:

Flexible, textura homogénea, de buena aptitud para el corte en lonchas/tacos, plástico-elástica, no quebradiza ni untuosa. color blanquecino. aroma limpio, típico a queso fresco, sin sabores ácidos.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:

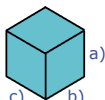
| | | | | |
|--|---|----------------------|---|--------|
| Primario: Vaso de plástico cuatripack | - | Opérculo de aluminio | - | Cartón |
| Secundario: Cartón | - | | - | |
| Terciario: Film retráctil | - | Palett de madera | - | |

Envase:

Peso neto envase: 4 x 62,5 g
250 g

Dimensiones envase en mm:

a) Alto: 50,0
b) Ancho: 141,0
c) Largo: 141,0

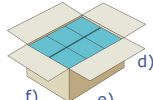


Unidad de venta:

Unidades por caja: 6
Peso neto caja: 1,5 Kgs

Dimensiones caja en mm:

d) Alto: 153,0
e) Ancho: 156,0
f) Largo: 292,0

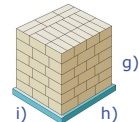


Palet:

Cajas por capa: 20
Capas por palet: 12
Cajas por palet: 240
Envases por palet: 1440
Peso neto palet: 360 Kg

Dimensiones palet en mm:

g) Alto: 1986
h) Ancho: 800
i) Largo: 1200





DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingredientes alergénicos según la lista directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE

| | |
|--|----|
| 1.- Cereales con gluten y derivados (Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut, Variedades híbridas)..... | NO |
| 2.- Crustáceos 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 lácteos (incluida la lactosa) | 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.