



## FICHA TÉCNICA

**Código:** 500008

**Ean 13:** 8436039435353

**Dun 14:** 98436039435356

**Denominación legal:**

**Denominación de venta:**

BARRA QUESO LATINO CHELITA

**Marca comercial:**

CHELITA

**Peso:** 1,6 Kg

**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:**



NO

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Invasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



8436039435353

**Dun 14:**



98436039435356



**Certificaciones:**

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

**R.G.S.:**

15.06509/BU

**Ingredientes:**

Leche pasteurizada de vaca, sal, cloruro cálcico, conservador E-202 y cuajo.

**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 consumir preferentemente antes del

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

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

Valor Energético	926 KJ / 223 kcal
Grasa	16,9
de las cuales Grasas Saturadas	11,60
Hidratos de Carbono	2,50
de los cuales Azúcares	2,50
Proteína	14,90
Sal	1,80

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

Humedad	61,00
Extracto Seco	39,00
Fibra alimentaria	0,6

**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:**

Aspecto, sin corteza, pasta uniforme y color blanco. Textura firme, compacta y sabor lácteo salado.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

<b>Primario:</b> Color blanco de PS +PE	-	Film termosellado PET +PE -
<b>Secundario:</b> Cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Palet de madera	-	film retráctil -

**Envase:**

**Peso neto envase:** 1,6 Kg

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto:	115	
b) Ancho:	110	
c) Largo:	275	

**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 2

**Peso neto caja:** 3,200 Kg

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto:	132,0	
e) Ancho:	229,0	
f) Largo:	280,0	

**Palet:**

**Cajas por capa:** 13

**Capas por palet:** 9

**Cajas por palet:** 117

**Envases por palet:** 234

**Peso neto palet:** 375 Kg

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto:	1200	
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.- 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: <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO ) .....   | SI |
| 8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos<br>(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.