



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

QUESO QUARK CAFÉ 450g

FICHA TÉCNICA

Código: 602044

Ean 13: 8436039433496

Dun 14: 18436039433493

Denominación legal:

ESPECIALIDAD DE QUARK SIN GRASA

Denominación de venta:

QUESO QUARK CAFÉ 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:



8436039433496

Dun 14:



18436039433493



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 Café [agua, sacarosa, almidón modificado de maíz (E-1442), extracto de café, ácido láctico (E-270), aroma, estabilizador (E-412) y conservador (E-202)].
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:

Valor Energético	330 kJ / 78 kcal
Grasa	0,40
de las cuales Grasas Saturadas	0,14
Hidratos de Carbono	12,70
de los cuales Azúcares	12,05
Proteína	5,50
Sal	0,20

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad	80,25
Extracto Seco	19,75
Fibra alimentaria	0,14
M.G. sobre extracto seco	

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 café, color café con leche.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:

Primario: Polipropileno (PP)	- Film	- Tapa Polipropileno (PP)
Secundario: Caja cartón	-	-
Terciario: 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 03/09/2018

Última modificación: Sara Castrillejo el 05/06/2019

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.- 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 (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 sesamo 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.