

CREMA DE QUESO AZUL 500 G - PROFESSIONAL LINE

INFORMACIÓN GENERAL:

PRESENTACIÓN:

Tarrina con 500 g

NOMBRE DEL PRODUCTO:

CREMA DE QUESO AZUL 500 G - PROFESSIONAL LINE

Nuestro Código **Código Cliente**

CÓDIGOS:

DENOMINACIÓN LEGAL:

Queso fundido

CÓDIGO ARANCELARIO: 040630390080

Marca Sanitaria: **DESCRIPCION DEL LOTE:**



Código interno del producto precedido por el último dígito del año en curso y seguido del día de envasado según el calendario juliano.

INFORMACIÓN COMERCIAL:

CÓDIGO EAN 13 unidad: **DUN 14** **TIPO IVA:**

8422241813867

08422241517130

0 %



8 422241 313867 >

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 3-8 °C

CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS): 120

CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS): 3



LISTA DE INGREDIENTES:

Queso azul de OVEJA (LECHE), queso madurado (LECHE), mantequilla (LECHE), proteína de la LECHE, sales de fundido (E-452, E-339), LECHE desnatada en polvo, estabilizantes (E-472b, E-471, E-440, E-407), sal, corrector de acidez (E-330).

INFORMACIÓN ANALÍTICA

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

HUMEDAD	58 - 65
EXTRACTO SECO	35 - 42
MATERIA GRASA TOTAL	17 - 22
SAL	1,3 - 2,9

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

SABOR	Típico Azul
AROMA	Tipico a Azul
COLOR	Azul
CONSISTENCIA	Cremosa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal)	958 / 231
GRASAS (g)	19
de las cuales SATURADAS(g)	18
de las cuales TRANS(g)	< 2
HIDRATOS DE CARBONO(g)	2
de los cuales AZÚCARES(g)	0,9
PROTEÍNAS (g)	13
SAL	2,1

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

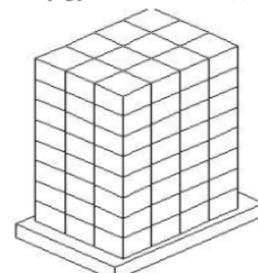
SALMONELLA	Ausencia-Absence/25g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia-Absence/25g.
E- COLI	< 10 ufc/g.
STAPH. COAGULASA +	< 10 ufc/g.
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc/g.

MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

PESO NETO UNIDAD(kg):	0,500
PESO BRUTO UNIDAD(kg):	0,527
NÚMERO DE ENVASES x CAJA:	8
PESO BRUTO CAJA(kg):	4,38
PESO NETO CAJA(kg):	4,00
PESO FIJO/VARIABLE:	FIJO/FIXED
DIMENSIONES UNIDAD LxAxA (aprox.):	x 114 x 86 mm.
DIMENSIONES CAJA LxAxA:	233 x 233 x 190 mm.

PALETIZACIÓN:

NÚMERO DE CAJAS POR PALET:	96
NÚMERO CAJAS POR CAPA:	12
NÚMERO DE CAPAS POR PALET:	8
ALTURA DE PALET (mm):	1670
MEDIDAS DEL PALET (mm):	1200 x 800
PESO BRUTO PALET (kg):	442,37
PESO NETO PALET (kg):	384,00





INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

EMBALAJES PRIMARIOS:	Aluminio/Papel y Cartón <=100 g/Plástico Rígido/
EMBALAJES SECUNDARIOS:	Papel y Cartón <=100 g/Papel y Cartón > 100 g/Plástico/
EMBALAJES TERCIARIOS:	Madera y Corcho/Papel y Cartón > 100 g/Plástico/

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

Leche y sus derivados incluida la lactosa	SI
Huevo y productos a base de huevo	NO
Cereales que contengan gluten (y/o variedades híbridas): trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut, productos derivados de los anteriores	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO
Frutos de cáscara:(almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces des Australia y productos derivados de los anteriores.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Pescado y productos a base de pescado:	NO
Soja y Productos a base de Soja	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
Altramuces y productos a base de altramuces	NO

OTRAS INFORMACIONES:

Este producto cumple con la legislación vigente de la U.E.

Reglamento (CE) nº 852/2004 y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 853/2004 y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 2073/2005 y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (UE) nº 1169/2011 y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 1829/2003 y sus posteriores modificaciones.
Reglamento (CE) nº 2023/915