



PREP. LA TIERRUCA 2 KG.

INFORMACIÓN GENERAL:

PRESENTACIÓN:

Barra con bolsa retráctil

NOMBRE DEL PRODUCTO:

PREP. LA TIERRUCA 2 KG.

Nuestro Código Código Cliente

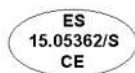
CÓDIGOS: PR-844 700 002061

DENOMINACIÓN LEGAL:

CÓDIGO ARANCELARIO: 2106909855

Marca Sanitaria:

DESCRIPCIÓN 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:

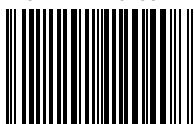
DUN 14

TIPO IVA:

8422241120408

08422241500958

10 %



8 422241 120408 >

Envasado al vacío

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 0 - 8 °C

CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS): 180

CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS): 10



LISTA DE INGREDIENTES:

Queso (LECHE), margarina (grasas vegetales (palma, coco y palmiste), aceite vegetal (girasol), agua, emulgente (E-471(palma y girasol)), corrector de acidez (E-330), colorante (E-160a)), almidón modificado, proteína de la LECHE, gelatina, sal, sales de fundido (E-452, E-339), estabilizantes (E-410, E-407), conservador (E-202), colorante (E-160a), aroma. Puede contener trazas de LECHE de CABRA, LECHE de OVEJA.
Sin gluten

INFORMACIÓN ANALÍTICA

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

HUMEDAD	45 - 51
EXTRACTO SECO	49 - 55
MATERIA GRASA TOTAL	23 - 29
SAL	2,6 - 3,6

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

SABOR	Lácteo
AROMA	Lácteo
COLOR	Amarillo naranja
CONSISTENCIA	Elastica y suave

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal)	1370 / 330
GRASAS (g)	26
de las cuales SATURADAS(g)	14
de las cuales TRANS(g)	< 2
HIDRATOS DE CARBONO(g)	15
de los cuales AZÚCARES(g)	4,8
PROTEÍNAS (g)	9
SAL	3,1

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

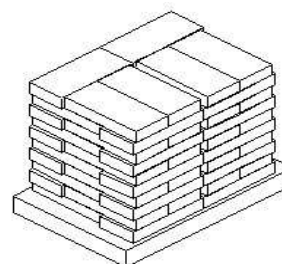
SALMONELLA	Ausencia-Absence/25g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia-Absence/25g.
E- COLI	< 10 ufc/g.
STAPH. COAGULASA +	< 10 ufc/g.
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc/g.

MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

PESO NETO UNIDAD(kg):	2,000
PESO BRUTO UNIDAD(kg):	2,008
NÚMERO DE ENVASES x CAJA:	5
PESO BRUTO CAJA(kg):	10,39
PESO NETO CAJA(kg):	10,00
PESO FIJO/VARIABLE:	FIJO/FIXED
DIMENSIONES UNIDAD LxAxA(aprox.):	220 x 95 x 100 mm.
DIMENSIONES CAJA LxAxA:	478 x 232 x 118 mm.

PALETIZACIÓN:

NÚMERO DE CAJAS POR PALET:	60
NÚMERO CAJAS POR CAPA:	6
NÚMERO DE CAPAS POR PALET:	10
ALTURA DE PALET (mm):	1330
MEDIDAS DEL PALET (mm):	1200 x 800
PESO BRUTO PALET (kg):	644,55
PESO NETO PALET (kg):	600,00





INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

EMBALAJES PRIMARIOS:	Plástico Flexible/
EMBALAJES SECUNDARIOS:	Otros Materiales/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, alféngicos, 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 1881/2006 y sus posteriores modificaciones.