



MOZZAPURA TACOS 2 KG.

INFORMACIÓN GENERAL:

PRESENTACIÓN:

Rallado en tacos 4 x 4 mm aprox.

NOMBRE DEL PRODUCTO:

MOZZAPURA TACOS 2 KG.

Nuestro Código **Código Cliente**

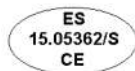
CÓDIGOS: PR-619 9307 014333

DENOMINACIÓN LEGAL:

Especialidad alimentaria.

CÓDIGO ARANCELARIO: 0406 2090 9990

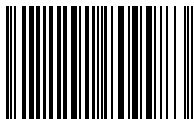
Marca Sanitaria: **DESCRIPCION DEL LOTE:**



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:**
8422241809983 08422241512784 10 %



8 422241 809983 >

Envasado en atmósfera protectora

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 0 - 8 °C

CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS): 90

CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS): 3



LISTA DE INGREDIENTES:

Mozzarella (LECHE), margarina (grasa vegetal (palma), agua, emulgentes (E-471 (palma y girasol), E-322 (girasol)), corrector de acidez (E-330), conservador (E-202), antioxidantes (E-306, E-304), colorante (E-160a)), proteína de la LECHE, almidón modificado, sales de fundido (E-452, E-340, E-339, E-331), sal, estabilizantes (E-410, E-407) y aroma. Sin gluten.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

HUMEDAD	49 - 55
EXTRACTO SECO	45 - 51
MATERIA GRASA TOTAL	19 - 25
SAL	0,6 - 1,6

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

SABOR	Lácteo suave
AROMA	Lácteo suave
COLOR	Blanco
CONSISTENCIA	Elastica y suave

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal)	1190 / 286
GRASAS (g)	22
de las cuales SATURADAS(g)	11
de las cuales TRANS(g)	< 2
HIDRATOS DE CARBONO(g)	9,1
de los cuales AZÚCARES(g)	1,2
PROTEÍNAS (g)	13
SAL	1,1

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

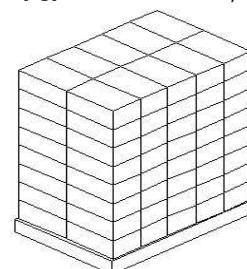
SALMONELLA	Ausencia-Absence/25g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia-Absence/25g.
E- COLI	< 100 ufc/g.
STAPH. COAGULASA +	< 10 ufc/g.
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc/g.

MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

PESO NETO UNIDAD(kg):	2,000
PESO BRUTO UNIDAD(kg):	2,019
NÚMERO DE ENVASES x CAJA:	3
PESO BRUTO CAJA(kg):	6,31
PESO NETO CAJA(kg):	6,00
PESO FIJO/VARIABLE:	FIJO/FIXED
DIMENSIONES UNIDAD LxAxA(aprox.):	420 x 235 x 50 mm.
DIMENSIONES CAJA LxAxA:	395 x 233 x 205 mm.

PALETIZACIÓN:

NÚMERO DE CAJAS POR PALET:	80
NÚMERO CAJAS POR CAPA:	10
NÚMERO DE CAPAS POR PALET:	8
ALTURA DE PALET (mm):	1790
MEDIDAS DEL PALET (mm):	1200 x 800
PESO BRUTO PALET (kg):	526,68
PESO NETO PALET (kg):	480,00





INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

EMBALAJES PRIMARIOS:	/Otros Materiales/Plástico/
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.