



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN DECLARATION			
INGREDIENTES	Si/Yes	No/ No	Trazas/ Traces
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains		X	
Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof		X	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof	X		
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes/ Peanuts and products thereof		X	
Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof		X	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose	X		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut		X	
Apio y productos derivados/ Celery and celeriac and products thereof		X	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof		X	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre)		X	
Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof		X	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof		X	

**DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM**

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados. Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OMG y no necesitan ningún etiquetado específico.

Spanish Cheese products are produced without OMG, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.

**INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION**

Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Retirar corteza previo consumo.  
No precisa tratamiento culinario previo. Tª óptima de consumo: 15-20°C.  
Directed to the general public, except allergic to milk and egg. Remove rind previous consumption.  
Does not require previous culinary treatment. Optimum consumption temperature: 15-20°C.

**NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS ( Dairy products/ Meat products)**

- Reglamento (CE) Nº852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto
- Reglamento (CE) Nº853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones
- Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal de cocina.
- Reglamento (CE) Nº2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones
- RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor
- Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos,
- RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.
- Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- 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.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos
- Resolución de 27 de enero de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen Protegida "Queso Manchego"

Información Logística/ Logistic information

UNIDAD DE VENTA/ UNIT

Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CURADO CON PURÉ DE PIMIENTO D'ESPELETTE / SHEEP CHEESE WITH PIMENT D' ESPELETTE PUREE				
Formato/ Format	Porción/Portion	Porción/Portion	Porción/Portion	Porción/Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Reference	60152-1	60152-2	60151	60153	6015
Peso neto (g)/ Net weight (g)	150	150	200	750	3000
Largo/ Length	11,5	11,5	11,5	11,5	-
Ancho/ Width	7,5	7,5	9,5	9,5	-
Alto/ High	2,5	2,5	3	9	10,5
Diámetro/ Diameter	-	-	-	-	18,5
Nº unidades por caja/ Units per box	14	8	12	8	2

EMBALAGE/PACKAGING

Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	2100	1200	2400	6000	6000
Peso film y etiqueta (g)/Film and label weight (g)	84	40	60	56	45
Peso caja vacia (g)/ Carboard box weight (g)	130	90	160	155	236
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	2314	1330	2620	6211	6281
Largo caja (cm)/ Box length	30	18,3	30	31	40,5
Ancho caja (cm)/ Box width	14	14	14	23	20,5
Alto caja (cm)/ Box high	13,5	13,8	13,5	11,7	11,5

PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	20	30	20	12	7
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	11	10	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	220	330	220	120	84
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	462	396	528	720	504
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	509,08	438,9	576,4	745,32	527,6
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	166,2	163,5	131,4	153

PALETIZADO AMERICANO/ AMERICAN PALLETS

Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	24	40	24	15	10
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	11	11	11	10	12
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ palet	264	440	264	150	120
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	554,4	528	633,6	900	720
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	610,896	585,2	691,68	931,65	753,72
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	162,9	166,2	162,9	131,4	152,4

Códigos de barras producto/ Product barcodes				
Producto/ Product	QUESO DE OVEJA CURADO CON PURÉ DE PIMIENTO D'ESPELETTE / SHEEP CHEESE WITH PIMENT D' ESPELETTE PUREE			
Formato/ Format	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Porción/ Portion	Pieza/ Piece
Referencia/ Referencie	60152-1/60152-2	60151	60153	6015
Peso neto/Net weight(g)	150	200	750	3000
Marca/ Brand	LA LEYENDA			
EAN 13-fijo	8436025986760	8436025986371	8436025986777	8436025986364
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025986767 (14 unidades / units)	18436025986378	18436025986774	18436025986361
EAN 14-fijo Caja/ box	28436025986764 (8 unidades / units)			
EAN variable	-	-	2506070pppppc	2506015pppppc

Foto del producto/ Product Pictures

