

## QUESO QUESCAN BR 3 KG.

### INFORMACIÓN GENERAL:

#### PRESENTACIÓN:

**Barra con bolsa retráctil**

#### NOMBRE DEL PRODUCTO:

**QUESO QUESCAN BR 3 KG.**

Nuestro Código Código Cliente

CÓDIGOS: 

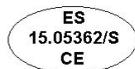
|        |    |
|--------|----|
| FL-101 | 72 |
|--------|----|

#### DENOMINACIÓN LEGAL:

Queso fundido

CÓDIGO ARANCELARIO: 0406 3031 9950

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:**  
8422241120033 08422241500019 0 %



8 422241 120033 >

Envasado al vacío

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 0-8 °C

CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS): 180

CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS): 10



#### LISTA DE INGREDIENTES:

Queso (LECHE), mantequilla (LECHE), almidón modificado, gelatina, proteína de la LECHE, sales de fundido (E-452, E-339), aroma (LECHE), sal, estabilizantes (E-410, E-407), conservador (E-202), colorante (E-160a). Puede contener trazas de LECHE de CABRA, LECHE de OVEJA. Sin gluten

### INFORMACIÓN ANALÍTICA

#### ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| HUMEDAD             | 47 - 53   |
| EXTRACTO SECO       | 47 - 53   |
| MATERIA GRASA TOTAL | 20 - 26   |
| SAL                 | 1,5 - 2,5 |

#### DATOS ORGANOLÉPTICOS:

|              |                  |
|--------------|------------------|
| SABOR        | Lácteo           |
| AROMA        | Lácteo           |
| COLOR        | Amarillo-naranja |
| CONSISTENCIA | Elastica y suave |

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal) | 1276 / 307 |
| GRASAS (g)                   | 23         |
| de las cuales SATURADAS(g)   | 14         |
| de las cuales TRANS(g)       | < 2        |
| HIDRATOS DE CARBONO(g)       | 15         |
| de los cuales AZÚCARES(g)    | 4,5        |
| PROTEINAS (g)                | 10         |
| SAL                          | 2          |

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

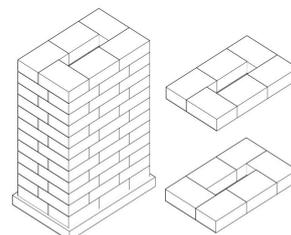
|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| SALMONELLA              | Ausencia-Absence/25g. |
| LISTERIA MONOCYTOGENES  | Ausencia-Absence/25g. |
| E- COLI                 | < 10 ufc/g.           |
| STAPH. COAGULASA +      | < 10 ufc/g. 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

### MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| PESO NETO UNIDAD(kg):     | 3,000               |
| PESO BRUTO UNIDAD(kg):    | 3,011               |
| NÚMERO DE ENVASES x CAJA: | 4                   |
| PESO BRUTO CAJA(kg):      | 12,44               |
| PESO NETO CAJA(kg):       | 12,00               |
| PESO FIJO/VARIABLE:       | FIJO/FIXED          |
| DIMENSIONES UNIDAD        | 265 x 100 x 110 mm. |
| LxAxA(aprox.):            |                     |
| DIMENSIONES CAJA LxAxA:   | 425 x 280 x 130 mm. |

### PALETIZACIÓN:

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| NÚMERO DE CAJAS POR PALET: | 72         |
| NÚMERO CAJAS POR CAPA:     | 6          |
| NÚMERO DE CAPAS POR PALET: | 12         |
| ALTURA DE PALET (mm):      | 1710       |
| MEDIDAS DEL PALET (mm):    | 1200 x 800 |
| PESO BRUTO PALET (kg):     | 917,04     |
| PESO NETO PALET (kg):      | 864,00     |





### INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>EMBALAJES PRIMARIOS:</b>   | Papel y Cartón <=100 g/Plástico Flexible/                                |
| <b>EMBALAJES SECUNDARIOS:</b> | Otros Materiales/Papel y Cartón <=100 g/Papel y Cartón > 100 g/Plástico/ |
| <b>EMBALAJES TERCIARIOS:</b>  | 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.