



QUESO RALLADO EN POLVO LAFUENTE 1 KG.

INFORMACIÓN GENERAL:

PRESENTACIÓN:

Rallado en Polvo

NOMBRE DEL PRODUCTO:

QUESO RALLADO EN POLVO LAFUENTE 1 KG.

Nuestro Código Código Cliente

CÓDIGOS:

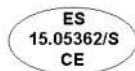
PL-600	731	015362
--------	-----	--------

DENOMINACIÓN LEGAL:

Queso fundido

CÓDIGO ARANCELARIO: 04062000

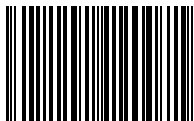
Marca Sanitaria: **DESCRIPCIÓN DEL LOTE:**



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:**
8422241120071 08422241500828 0 %



8 422241 120071 >

Envasado en atmósfera protectora

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 0 - 8 °C

CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS): 90

CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS): 7



LISTA DE INGREDIENTES:

Quesos curados (LECHE pasterizada de vaca, oveja y cabra, cuajo, fermentos lácticos (LECHE), sal, conservadores: nitrato potásico y sódico, lisozima (derivado de HUEVO)), mantequilla (LECHE), proteína de la LECHE, almidón, sales de fundido (E-452, E-340, E-331), corrector de acidez (E-270), sal, conservador (E-202). Sin gluten.

INFORMACIÓN ANALÍTICA

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

HUMEDAD	40 - 46
EXTRACTO SECO	54 - 60
MATERIA GRASA TOTAL	12 - 18
SAL	3,5 - 4,5

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

SABOR	Lácteo
AROMA	Fuerte a queso
COLOR	Amarillo claro
CONSISTENCIA	Firme

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal)	1241 / 297
GRASAS (g)	17
de las cuales SATURADAS(g)	12
de las cuales TRANS(g)	< 2
HIDRATOS DE CARBONO(g)	15
de los cuales AZÚCARES(g)	1,5
PROTEÍNAS (g)	21
SAL	3,2

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

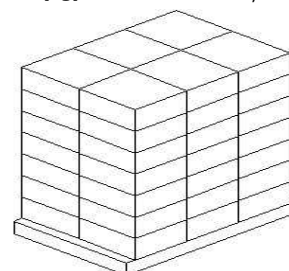
SALMONELLA	Ausencia-Absence/25g.
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ausencia-Absence/25g.
E- COLI	< 100 ufc/g.
STAPH. COAGULASA +	< 10 ufc/g.
ENTEROBACTERIAS TOTALES	< 1000 ufc/g.

MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

PESO NETO UNIDAD(kg):	1,000
PESO BRUTO UNIDAD(kg):	1,020
NÚMERO DE ENVASES x CAJA:	10
PESO BRUTO CAJA(kg):	10,77
PESO NETO CAJA(kg):	10,00
PESO FIJO/VARIABLE:	FIJO/FIXED
DIMENSIONES UNIDAD	420 x 235 x 40 mm.
LxAxA(aprox.):	
DIMENSIONES CAJA LxAxA:	400 x 375 x 250 mm.

PALETIZACIÓN:

NÚMERO DE CAJAS POR PALET:	42
NÚMERO CAJAS POR CAPA:	6
NÚMERO DE CAPAS POR PALET:	7
ALTURA DE PALET (mm):	1900
MEDIDAS DEL PALET (mm):	1200 x 800
PESO BRUTO PALET (kg):	473,78
PESO NETO PALET (kg):	420,00





INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

EMBALAJES PRIMARIOS:	/Otros Materiales/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	SI
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 reconstituídos 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.