


 L.C.L. S.A.	FICHA DE PRODUCTO	Código: Q Crema 2 Kg
	FABRICA: Lácteas Castellano Leonesas S.A., Crta Tordesillas s/n - 49590 Fresno de la Ribera (Zamora) Teléfono: (34) 980 69 57 25 - Fax: (34) 980 69 56 80-	Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	SAP: 91895 Queso Crema para untar		
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso blanco pasteurizado		
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa al vacío en Cubo de 2 Kg.		
CARACTERÍSTICAS EMBALAJES	EMBALAJE	Nº UNIDADES / PESO NETO:	
		EXIGENCIAS (CLIENTE/ILAS):	
	PALETIZADO	DIMENSIONES: 1200 x 800 mm (600 mm alto máximo)	
		Nº UNIDADES: 33 Cubos x 4 alturas = 132 cubos máx / palet	
		CARACTERÍSTICAS: Con cinta adhesiva o film estirable	
LOTE	Coincide con fecha de consumo preferente: XX-YY-ZZ (día - mes - año)		
CONSUMO PREFERENTE	Cinco meses mínimo desde la fecha de fabricación. Inscripción: día, mes y año. Una vez abierto, consumir preferentemente antes de: 7 días.		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y EMPLEO	Consérvese entre 1-8 °C. Una vez abierto, consumir preferentemente en una semana.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Textura cremosa, suave y untable. Color blanco-marfil. Olor y sabor láctico suave, aromático		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Extracto seco: 33%min. pH : < 5.0 Sal: < 1.2 %.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Reg. (CE) 2073/2005 Enterobacterias/g.: < 10 ³ . <i>Escherichia coli</i> / g <10 <i>Staphylococcus coagulasa</i> +/- g < 10 ² <i>Listeria monocytogenes</i> / 25g: Ausencia <i>Salmonella-shigella</i> / 25g: Ausencia.		
CONTAMINANTES Y PESTICIDAS	Suma de dioxinas ≤2,5 pg/g grasa. Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤40 ng/g. Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas ≤5,5 pg/g grasa.		

EDICIÓN/FECHA: 02/06/2018
Confirmada:

 L.C.L. S.A.	FICHA DE PRODUCTO FABRICA: Lácteas Castellano Leonesas S.A., Crta Tordesillas s/n - 49590 Fresno de la Ribera (Zamora) Teléfono: (34) 980 69 57 25 - Fax: (34) 980 69 56 80-	Código: Q Crema 2 Kg Página 2 de 2
--	--	---------------------------------------

INGREDIENTES	Leche pasteurizada de vaca, nata, proteínas de leche, sal, estabilizante (E 410), conservador (E 200) y fermentos lácticos.																												
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor nutricional por 100g Valor energético..... 1018 kJ / 246 kcal Grasas..... 23g de las cuales saturadas..... 15g Hidratos de carbono..... 4.8g de los cuales azúcares..... 4.8g Proteínas..... 5.6g Sal..... 1.0g																												
CÓDIGO EAN 13 (ENVASE)	8 410379 918950																												
CÓDIGO DUN 14 (EMBALAJE)																													
DESCRIPCIÓN ENVASE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso)	Cubo cilíndrico con asa y tapadera de plástico. Producto envasado al vacío en bolsa de plástico transparente. Medidas del cubo con tapa Altura: 13,3 cm. Diámetro: 17,3 cm.																												
DESCRIPCIÓN EMBALAJE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso)																													
EXIGENCIAS DEL CLIENTE (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)																													
INFORMACIÓN SOBRE EL MATERIAL DE ENVASE	El material de envase de este producto es conforme a: -Reglamento (UE) 1935/2004, y sus modificaciones, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. -Reglamento (UE) 10/2011, y sus modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.																												
IONIZACIÓN	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.																												
OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS) Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de sustancias genéticamente modificadas. Si hubiera una contaminación accidental de OMG ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.																												
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) 1169/2011)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%;">Cereales que contienen gluten o derivados</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">No</td> <td style="width: 45%;">Leche (incluyendo lactosa) o derivados</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">Si</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td>Frutos de cáscara (Nueces...) o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td>Huevos o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td>Apio o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td>Pescado o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td>Mostaza o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td>Cacahuets o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td>Sésamo o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td>Altramuces o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td>Moluscos o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td>Soja o derivados</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td>SO₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l</td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> </table>	Cereales que contienen gluten o derivados	No	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	Si	Crustáceos o derivados	No	Frutos de cáscara (Nueces...) o derivados	No	Huevos o derivados	No	Apio o derivados	No	Pescado o derivados	No	Mostaza o derivados	No	Cacahuets o derivados	No	Sésamo o derivados	No	Altramuces o derivados	No	Moluscos o derivados	No	Soja o derivados	No	SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No
Cereales que contienen gluten o derivados	No	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	Si																										
Crustáceos o derivados	No	Frutos de cáscara (Nueces...) o derivados	No																										
Huevos o derivados	No	Apio o derivados	No																										
Pescado o derivados	No	Mostaza o derivados	No																										
Cacahuets o derivados	No	Sésamo o derivados	No																										
Altramuces o derivados	No	Moluscos o derivados	No																										
Soja o derivados	No	SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No																										

