

BARRA "LA CABRA FELIZ"

INFORMACIÓN GENERAL:

PRESENTACIÓN:

Film termoformado al vacío

NOMBRE DEL PRODUCTO:

BARRA "LA CABRA FELIZ"

Nuestro Código Código Cliente

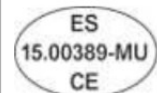
CÓDIGOS: MT-319 1296

DENOMINACIÓN LEGAL:

Queso madurado de mezcla

CÓDIGO ARANCELARIO:

Marca Sanitaria:



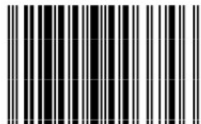
DESCRIPCIÓN DEL LOTE:

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:

8413556003746



8 413556 003746 >

Envasado al vacío

DUN 14

9X

TIPO IVA:

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: Entre 4 y 6 °C

CONSUMO PREFERENTE(EN DÍAS): 120

CADUCIDAD SECUNDARIA (EN DÍAS):



LISTA DE INGREDIENTES:

Leche pasteurizada de cabra (75% min) y vaca (10% min), sal, endurecedor: cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos, bifidobacterium y conservador: lisozima (derivado de huevo). En corteza: conservador (E-281 y E-235) y colorante (E-172)

INFORMACIÓN ANALÍTICA

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS (%)

HUMEDAD: 42 - 39 **EXTRACTO SECO:** 58 - 61
MATERIA GRASA TOTAL: 29 - 33 **SAL:** 1,4

DATOS ORGANOLÉPTICOS:

SABOR: Agradablemente ácido
AROMA: Característico de leche de cabra
COLOR: Interior: blanco - Corteza: amarilla
CONSISTENCIA: Compacto al corte y textura cremosa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (%) Valores medios en 100 g.

VALOR ENERGÉTICO (kJ / kcal) 1558 / 376
GRASAS (g) 30,8
de las cuales **SATURADAS(g)** 18,6
HIDRATOS DE CARBONO(g) 1,4
de los cuales **AZÚCARES(g)** <1
FIBRA ALIMENTARIA(g)
PROTEÍNAS (g) 23,2
SAL(NaCl) 1,4

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

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

PALETIZACIÓN:

NÚMERO DE CAJAS POR PALET: 104
NÚMERO CAJAS POR CAPA: 13
NÚMERO DE CAPAS POR PALET: 8
ALTURA DE PALET (mm): 990
MEDIDAS DEL PALET (mm): 1200 X 800
PESO BRUTO PALET (kg): 567,69
PESO NETO PALET (kg): 540,80



MEDIDAS, PESOS Y ALTURAS

PESO NETO UNIDAD(kg): 2,600
PESO BRUTO UNIDAD(kg): 2,609
NÚMERO DE ENVASES x CAJA: 2
PESO BRUTO CAJA(kg): 5,45
PESO NETO CAJA(kg): 5,20
PESO FIJO/VARIABLE: VARIABLE
DIMENSIONES UNIDAD LxAxA(aprox.): 26,5 x 8,7 x 9 mm.
DIMENSIONES CAJA LxAxA: 305 x 212 x 105 mm.

INFORMACIÓN SOBRE MATERIALES RECICLABLES (POR ENVASE)

EMBALAJES PRIMARIOS:	Otros Materiales/Plástico/
EMBALAJES SECUNDARIOS:	Papel y Cartón <=100 g/Papel y Cartón > 100 g/Plástico/
EMBALAJES TERCIARIOS:	Papel y Cartón > 100 g/

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENOS

Leche y sus derivados incluida la lactosa	SI	
Huevo y productos a base de huevo	SI	Contiene Lisozima
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, alféoncos, 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:

El producto suministrado está libre de ingredientes O.G.M., y de cualquier componente derivado, completa o parcialmente, de O.G.M.

El producto suministrado no ha sido sometido a un tratamiento de ionización en ninguna de las etapas de producción y no contiene ningún ingrediente que haya sido sometido a un tratamiento de ionización durante su elaboración.

Cumplimos con la legislación vigente en relación al contenido máximo de determinados contaminantes así como de los niveles microbiológicos establecidos.

Gestión Seguridad Alimentaria y Calidad

Implantación de Sistema APPCC

Certificación BRC

Certificación SAE