

QUESO FRESCO UF HOSTELERIA 1 kg

Central Lechera Asturiana

INFORMACIÓN GENERAL


Formato:

Tarrina de 1kg

Agrupación:

Unidad

Descripción:

Queso Fresco Suave Auténtico de Burgos, obtenido a partir de leche pasteurizada 100% de vaca, coagulada por la acción del cuajo antes del desuerado, y sometida a un proceso de ultrafiltración, que mejora su conservación y determina su sabor.

Ideal para platos muy variados: ensaladas, postres o para disfrutarlo en el desayuno, media mañana o meriendas, acompañándolo con frutos secos, tostada de pan integral o fruta.

Uso previsto:

Producto destinado a consumo humano. No apto para personas alérgicas a la leche y derivados.

Origen:

Animal. Origen de la leche: España

COMPOSICIÓN

Leche pasteurizada de vaca
gelatina
sal
conservador (E-202)
cuajo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco
Sabor: Característico Lácteo
Olor: Característico Lácteo
Textura: Suave Uniforme Blanda

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

EST (%)	28,00+ -3,0
---------	-------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella (ufc/g)	Ausencia	/25 g
Listeria Monocytogenes (ufc/g)	Ausencia	/25 g

Escherichia Coli (ufc/g)	<10,00
Staphylococcus Coagulasa + (ufc/g)	<10,00

ETIQUETADO	
Denominación Legal	Queso fresco
Lista de Ingredientes	Leche pasteurizada de vaca, gelatina, sal, conservador (E-202), cuajo
Marca sanitaria:	ES-15.006509/BU
Condiciones de conservación:	Conservar en frío entre 0 y 5°C. Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en 3-4 días.
Fecha de consumo preferente:	Consumir preferentemente antes del DD/MM/AAAA
Contenido Disgregado	-
Contenido Neto (KG)	1
Número de raciones:	1,0
Razón social:	Corporación Alimentaria Peñasanta S.A Sierra de Granda, s/n 33199 Siero Principado de Asturias ESPAÑA
Teléfono att. consumidor:	900 10 10 32
Código EAN:	8410297143229
Modo de empleo:	Consumo directo.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño de ración			
GRUPO GENERAL	Valor medio por 100	Valores medios por ración de	% ingesta de referencia *
Energía (KJ)	479,0	0,0	0,0
Energía (KCal)	115,0	0,0	0,0
Grasas (g)	6,5	0,0	0,0
Ácidos Grasos Saturados (g)	4,4	0,0	0,0
Hidratos de Carbono (g)	4,0	0,0	0,0
Azúcares (g)	4,0	0,0	0,0
Proteínas (g)	10,0	0,0	0,0
Sal (g)	1,0	0,0	0,0

MINERALES	Valor medio por 100	% VRN **	Valores medios por ración de	% VRN **
-----------	---------------------	----------	------------------------------	----------

*

** VRN (Valores de referencia de nutrientes)

ALÉRGENOS	
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivado	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia
Leche y sus derivados	Contiene

Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	Ausencia
Apio y productos derivados	Ausencia
Mostaza y productos derivados	Ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	Ausencia
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia
Declaración de alérgenos según RD 1334/1999, RD 1245/2008 y Rglto 1169/2011	

INFORMACIÓN ADICIONAL	
Declaraciones Nutricionales	
Propiedades Saludables	
Menciones Adicionales	
Declaración No-GMO (Organismos modificados genéticamente)	Sí
Certificado KOSHER	
Certificado HALAL	

DATOS LOGÍSTICOS				
	POR UNIDAD DE VENTA	POR CAJA	POR PALET	POR CAPA
Código EAN	8410297143229	28410297143223	38410297143220	
Peso Neto	1,000 KG	4,000 KG	480,000 KG	
Peso Bruto	1,052 KG	4,341 KG	522,000 KG	
Dimensiones (LxAxH)	21,000 x 9,500 x 8,000 CM	38,800 x 23,800 x 8,300 CM	120,000 x 80,000 x 115,000 CM	
Unidades		4	480	40
Cajas			120	10
Capas			12	
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución			Almacenamiento y transporte en frío.	

VIDA ÚTIL	
Identificación Lote	AAAA (turno de trabajo)
Codificación de fecha de consumo	DD/MM/AAAA
Vida útil (días)	50

REGULACIÓN
Este producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.