



Marcos Conde

Queso BLANCO PASTERIZADO



Descripción: Queso Blanco Pasterizado. Origen de la leche: España

Ingredientes: Nata pasterizada(vaca, oveja y cabra), Leche pasterizada de vaca, proteínas de leche, sal, estabilizantes E-407 y E-466, conservador E-202, fermentos lácteos y lisozima(Derivado del Huevo)

Características Físico-Químicas: Actividad Agua≤ 0,98 pH ≤4,80
Extracto Seco Lacteo 35% •Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 66% •

Características Microbiológicas: E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 100 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado

Características Organolépticas: Color blanco brillante, gran cremosidad, olor láctico

Tratamiento Pasterización

Presentación del producto: Cubo plástico blanco de 2 kg. Termosellado con lámina metálica.
Altura:16 cm .Diámetro: 16 cm.
Tarrina de 200g

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja
Cubo de 2 kg	2 kg	4	8436007143921	40*40*17
Tarrina 200g	200g	12	8436007143938	293*204*127

Envases Material de envase 2 Kg: PP Y PETMET/PPC
Material de envase 200g: PP Y ALUMINIO

Embalajes:

Tipo de Palet:	EUR 120*80	EUR 120*80 / 2 Box
Nºcajas/palet:	6 cajas de base con 8 alturas Total= 48 cajas	28 cubos de base con 8 alturas 224 cubos
Altura palet:	150 cm	149 cm
Peso bruto:	435kg	490 kg

Información Nutricional 100g contienen:

Valor Energético	956kJ 232Kcal
Grasas	23g
de las cuales saturadas	17g
Hidratos de Carbono	2g
de los cuales azúcares	2g
Proteínas	4,2g
Sal	1,1g

Es un producto de gran valor nutricional, rico en proteínas de alto valor biológico.Fuente importante de sales minerales y vitaminas: Calcio, vitamina A, D, E, y algunas del complejo B.

Valores medios para 100g de producto

ALERGENOS Libre de OGMs

LECHE Y HUEVO
Este queso NO está compuesto por OGMs, ni contienen ni se han producido a partir de OGMs, incluyendo ingredientes, aditivo y aromas.

Metodo de transporte:

Frío de 2º a 10º

Conservación y Cons.Preferente:

Consérvese en frío de 2º C-10ºC • Una vez abierto conservar en refrigeración.
Consumo preferente : 6 meses desde la fecha de fabricación (cubo)
Consumo preferente :4 meses desde la fecha de fabricación(Tarrinas)

Vida Util Secundaria: Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 21 dias.

Legislacion:

Reglamento 1829/2003 OGM, Reglamento 852/2004 y 853/2004, Reglamento 2073/2005, Reglamento 1881/2006, Real Decreto 1113/2006(Modificación RD 818/2015), Reglamento 470/2009, Reglamento 1169/2011, Reglamento 10/2011, Reglamento 1333/2008, Reglamento 37/2010.