



Marcos Conde

Crema de queso con queso Camembert



- Descripción:** Queso fundido graso para untar con queso Camembert.
- Ingredientes:** **Quesos** (quesos madurados y queso Camembert 5% min), **nata pasterizada**(oveja, vaca y cabra), **suero lácteo concentrado**(oveja, vaca y cabra), agua, proteínas de la **leche**, sales de fundido (E-452, E-331), sal, estabilizantes(E-407, E-466, E-410) aroma de **queso** Camembert ,conservador(E-202) , colorante β caroteno. Contiene **lisozima** (Derivado del **Huevo**)
- Características Físico-Químicas:** Extracto Seco Lacteo 35% •Grasa Lactea sobre Extracto Seco: 55%
- Características Microbiológicas:** E.Coli: max. 1000 ufc/g, estafilococo coagulasa+: max 100 ufc/g, salmonella: no detectado, listeria: no detectado
- Características Organolépticas:** Color amarillento brillante, gran cremosidad, olor láctico, sabor suave característico de queso camembert.
- Tratamiento** Fundido: 85-90°C 10 minutos
- Presentación del producto:** Tarrina de 200g
Cubo plástico blanco de 2 kg. Termosellado con lámina metálica.
Altura:16 cm .Diámetro: 16 cm.

Formato	Peso/pieza(aprox)	Unidad/caja	CODIGO EAN	Medidas caja
Cubo de 2 kg	2 kg	4	8436007143983	40*40*17
Tarrina 200g	200g	12	8436007143969	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 | 28 botes de base con 8 alturas |
| | Total= 48 cajas | 224 botes |
| Altura palet: | 150 cm | 149 cm |
| Peso bruto: | 435kg | 490 kg |

Valor Energético	1055Kj
	252 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	22g
Hidratos de Carbono de los cuales azucares	16g
Proteínas	3,5g
Sal	2g
	10g
	1,5g

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.

Información Nutricional
100g contienen:

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-10°C • Una vez abierto conservar en refrigeración.
Consumo preferente :6 meses desde la fecha de fabricación, para los botes de 2 kg
Consumo preferente :4 meses desde la fecha de fabricación para las Tarrinas
Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 30 días.

- Vida Util Secundaria:** 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.
- Legislacion:**