

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Queso Burger Cheddar Lonchas 1,4kg
DENOMINACIÓN LEGAL:	Queso Cheddar fundido
CÓDIGO:	7156044
CÓDIGO EAN:	8420640609319
FORMATO LOTE:	B + 5 dígitos
ORIGEN:	España
Nº REGISTRO SANITARIO:	15.007638/VA



USO PREVISTO:	Consumidor Industrial
RESTRICCIONES DE USO:	No apto para alérgicos a la leche y productos lácteos incluida la lactosa
FORMATO:	Lonchas
TIPO DE ENVASADO:	Envasado en atmósfera protectora en film

2. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

LARGO:	304 mm	ANCHO:	76 mm	ALTO:	52 mm
PESO NETO:	1400 g				

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Anaranjado
Sabor	Cheddar
Textura	Firme, cremosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Materia grasa	27% ± 20%
Extracto seco	56% ± 20%
MG/EST	47% ± 20%
pH	5,9 ± 0,3

CLASIFICACIÓN

Reciclado	Film de envasado
Tipo de peso	Peso fijo

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE
Queso cheddar (55%)
Agua
mantequilla
leche desnatada en polvo
Almidones modificados
Sales de fundido (E-331, E339)
Suero de leche en polvo
Proteínas de leche
Sal
Colorantes (E-160a y E-160c)
Conservador (E-202)
Corrector de la acidez (E-330)

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
Listeria monocytogenes	No detectado / 25 g
Escherichia coli	≤10³ UFC / g
Staphylococcus aureus	≤10² UFC / g

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Conservar en refrigeración

6. MODO DE EMPLEO

se recomienda atemperar 15 minutos antes de su consumo. Una vez abierto, mantener en refrigeración y consumir antes de 5 días.

7. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN VIDA ÚTIL: 365 días desde la fecha de envasado
Formato FCP: dd/mm/aaaa

DECLARACIÓN DE OGMS: No contiene Organismos Modificados Genéticamente

OTROS: Aplica liberación positiva: No

8. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			T	TRAZAS DE ALÉRGENO		
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN		☐		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS		☐
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO		☐		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO		☐
CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES		☐			SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		☐
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		CI			FRUTOS DE CÁSCARA		☐
APIO Y DERIVADOS		☐			MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		☐
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		☐			ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2		☐
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		☐			MOLUSCOS		☐

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1429 kJ / 344 kcal
GRASAS	27 g
- DE LA CUALES SATURADAS	17 g
HIDRATOS DE CARBONO	6,3 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,6 g
PROTEINAS	19 g
SAL	3 g

10. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

La legislación vigente aplicable al producto, se mantendrá actualizada por parte del Grupo Entrepinares, garantizando su cumplimiento en el presente producto. En caso de necesitar en cualquier momento conocer la legislación vigente, Grupo Entrepinares enviará el documento actualizado.



11. LOGÍSTICA

CÓDIGO	NOMBRE	UD. BASE	ALTURAS	UNIDADES	P. / V. NETO	P. / V. BRUTO
7156044	Queso Cheddar fundido				1400 g	
UE66	CAJA DE CARTÓN 412466 + SEP C8			8	11.2 Kg	11.77466 Kg

Código	Nombre		Dimensiones	Peso	Unds.
ENV42	TARA ENVASE BURGER 4x28		304,00 x 76,00 x 52,00 mm	6,80 g	8
SEP05	SEPARADOR CARTÓN 410391		322,00 x 337,00 x -- mm	41,59 g	1
CAJ24	CAJA DE CARTÓN 412466		359,00 x 344,00 x 155,00 mm	478,67 g	1

UM03	PALET EUROPEO MADERA	6	10	60	672 Kg	727.7296 Kg
------	----------------------	---	----	----	--------	-------------

Código	Nombre		Dimensiones	Peso	Unds.
PAL02	PALET EUROPEO MADERA		120,00 x 80,00 x 14,40 cm	21,25 Kg	1

12. TOTALES

Nº TOTAL UNIDADES	DIMENSIONES BULTO	PESO NETO	PESO BRUTO
480	1,20 x 0,80 x 1,69 m	672 Kg	727.7296 Kg

13. GALERIA

Códigos de barras

EAN13 Fabricante



8420640609319