

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Queso Emmental Cheddar fundido
DENOMINACIÓN LEGAL:	Queso Burger Emmental Cheddar Lonchas 1,4Kg
CÓDIGO:	7156041
CÓDIGO EAN:	8420640608541
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	Blanco amarillento
Sabor	Emmental
Textura	Firme, cremosa

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Materia grasa	28,4% ± 20%
Extracto seco	56,7% ± 20%
MG/EST	50,1% ± 20%
pH	5,9 ± 0,3

CLASIFICACIÓN

Reciclado	Film de envasado
Tipo de peso	Peso fijo

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE
Queso emmental (33%)
Queso cheddar (25%)
Agua
mantequilla
queso
Suero de leche en polvo
Sal de fundido (E-331)
Proteínas de leche
leche desnatada en polvo
Sal
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	1434 kJ / 346 kcal
GRASAS	28 g
- DE LA CUALES SATURADAS	19 g
HIDRATOS DE CARBONO	3,4 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	2,9 g
PROTEINAS	20 g
SAL	3,1 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
7156041	Queso Burger Emmental Cheddar Lonchas 1,4Kg				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

