

 L.C.L. S.A.	FICHA DE PRODUCTO	Código: Rulo de Cabra 1kg
	FABRICA: Lácteas Castellano Leonesas S.A., Crta Tordesillas s/n - 49590 Fresno de la Ribera (Zamora) Teléfono: (34) 980 69 57 25 - Fax: (34) 980 69 56 80-	Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	SAP: 91437 Queso Rulo de cabra 1 kg		
DENOMINACIÓN LEGAL	Queso de cabra madurado con Mohos		
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Rulo de 1kg. Peso neto al envasar		
CARACTERISTICAS EMBALAJES	EMBALAJE	Nº UNIDADES / PESO NETO: 2 ud / 2 kg	
		PESO BRUTO aproximado: 2,3 kg	
	PALETIZADO	DIMENSIONES: 1200 X 800 cm (altura máxima 1750 cm)	
		Nº UNIDADES: 13 cajas x 15 capas = 195 cajas	
		CARACTERISTICAS: Enfardado con film estirable Peso neto: 390 kgs Peso bruto aproximado: 470 kgs	
LOTE	Formado por cinco dígitos AAXXX donde AA son las dos últimas cifras del año, XXX correspondiente al día del año en que se ha fabricado (de 001 a 365)		
CONSUMO PREFERENTE	75 días desde la fecha de fabricación. (+/-5 días). Inscripción: Día, Mes y Año.		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y EMPLEO	Consérvese entre 1-8 °C		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Recubierto de una capa de moho blanco. Color blanco marfil. Textura suave y untuosa. Sabor típico de cabra suave, ligeramente ácido.		
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Grasa: 27 % Extracto Seco: 45 % mínimo pH: 5,2 máximo		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Reg. (CE) 2073/2005 <i>E.coli</i> / g. < 100 ufc <i>Stapylococcus coagulasa</i> + / g < 10 ufc <i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g Ausencia <i>Salmonella-Shigella</i> / 25 g Ausencia		
CONTAMINANTES Y PESTICIDAS	Suma de dioxinas ≤2,5 pg/g grasa. Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤40 ng/g grasa Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas ≤5,5 pg/g grasa.		

EDICIÓN/FECHA: 29/06/2020
Confirmada: 20/01/2021

 L.C.L. S.A.	FICHA DE PRODUCTO	Código: Rulo de Cabra 1kg
	FABRICA: Lácteas Castellano Leonesas S.A., Crta Tordesillas s/n - 49590 Fresno de la Ribera (Zamora) Teléfono: (34) 980 69 57 25 - Fax: (34) 980 69 56 80-	Página 2 de 2

INGREDIENTES	Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácteos, cuajo microbiano y penicillium			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor nutricional por 100g Valor energético..... 1332 kJ / 322 kcal Grasas..... 28 g de las cuales saturadas.....20 g Hidratos de carbono..... 1,4 g de los cuales azúcares..... 1,4 g Proteínas..... 16 Sal..... 1,3 g			
CÓDIGO EAN 13 (ENVASE)	8 410379 914372			
CÓDIGO DUN 14 (EMBALAJE)	1 8 410379 914379			
DESCRIPCIÓN ENVASE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso)	Blíster de plástico. Dimensiones 95 x 255 x 95 mm (ancho x largo x alto)			
DESCRIPCIÓN EMBALAJE	Caja de cartón con tapa. Dimensiones 210 x 300 x 105 mm (ancho x largo x alto)			
EXIGENCIAS DEL CLIENTE (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil...)				
INFORMACIÓN SOBRE EL MATERIAL DE ENVASE	El material de envase de este producto es conforme a: -Reglamento (UE) 1935/2004, y sus modificaciones, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos. -Reglamento (UE) 10/2011, y sus modificaciones, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.			
IONIZACIÓN	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.			
OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS) Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003	Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de sustancias genéticamente modificadas. Si hubiera una contaminación accidental de OMG ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.			
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) 1169/2011)	Cereales que contienen gluten o derivados	No	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	Si
	Crustáceos o derivados	No	Frutos de cáscara (Nueces...) o derivados	No
	Huevos o derivados	No	Apio o derivados	No
	Pescado o derivados	No	Mostaza o derivados	No
	Cacahuets o derivados	No	Sésamo o derivados	No
	Altramuces o derivados	No	Moluscos o derivados	No
	Soja o derivados	No	SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No