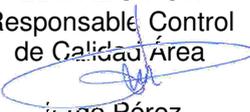
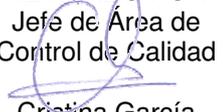
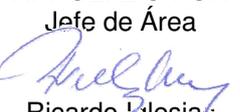


|  |  |                          |
|--|--|--------------------------|
| <br> | <b>FICHA DE PRODUCTO</b>   | Código: FP 91693 / 91902 |
|  | FABRICA: ANLEO S/N, TELÉFONO: 985 47 36 00<br>FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS | Página 1                 |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>PRODUCTO</b>   | QUESO MOZZARELLA RALLADO  |  |  |
| <b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>   | Queso mozzarella  |  |   |
| <b>MARCA/ CLIENTE</b>   | Reny picot  |  |   |
| <b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>   | Bolsas de 150 y 1000 g con atmósfera protectora   |  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES</b>   | <b>ENVASE</b>   | <b>PESO NETO:</b> 150 g / 1000 g   |   |
|   |   | <b>PESO BRUTO:</b> 155,4 g / 1020 g  |   |
|   | <b>EMBALAJE</b>   | <b>Nº UNIDADES:</b> 12 / 4   |   |
|   |   | <b>PESO NETO:</b> 1800 g / 4000 g  |   |
|   | <b>PALETIZADO</b>   | <b>PESO BRUTO:</b> 2040 g / 4518 g   |   |
|   |   | <b>DIMENSIONES:</b> 1200 x 800 x 1700 mm   |   |
| <b>Nº UNIDADES:</b> 128 (16 cajas x capa y 8 capas x palet)<br>72 (6 cajas x capa y 12 capas x palet) |   |  |   |
|   | <b>PESO NETO:</b> 230,4 Kg / 288 Kg   |  |   |
|   | <b>PESO BRUTO:</b> 261 Kg / 325 Kg (palet no incluido)  |  |   |
| <b>LOTE</b>   | Código numérico correspondiente al día correlativo de producción, seguido de la última cifra del año en curso.  |  |   |
| <b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>   | 4 meses a partir de la fecha de envasado.   |  |   |
| <b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>   | Conservar en frío (entre 1º y 8ºC)  |  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>   | Color:<br>Olor:<br>Sabor:<br>Textura:   | Uniforme; blanco-amarillento.<br>Característico, ausencia de olores extraños.<br>Característico, ausencia de sabores extraños.<br>Hilo suelto, elástico. |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS</b>  | Extracto seco total (EST):<br>MG / EST:<br>Ph:<br>Sal:  | 52% (48-55)<br>40% (36-45)<br>5,3 ± 0,2<br>1,0 - 2,0%  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>  | <i>Escherichia coli</i> :<br><i>Staphylococcus aureus</i> :<br>Salmonella:<br><i>Listeria monocytogenes</i> :   | ≤100 ufc/g<br>≤100 ufc/g<br>Ausencia / 25g<br>Ausencia / 25g   |   |
| <b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>   | El producto es conforme a:<br>Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.<br>Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones. |  |   |

|                              |                         |   |  |  |
|------------------------------|-------------------------|---|--|--|
| <b>EDICIÓN</b><br>Marzo 2016 | <b>Nº REVISIÓN</b><br>8 | <b>EDITADO POR</b><br>Responsable Control de Calidad Área<br><br>Jorge Pérez | <b>REVISADO POR</b><br>Jefe de Área de Control de Calidad<br><br>Cristina García | <b>APROBADO POR</b><br>Jefe de Área<br><br>Ricardo Iglesias |
|------------------------------|-------------------------|---|--|--|

**ILAS SA****FICHA DE PRODUCTO**

Código: FP 91693 / 91902

Página 2

FABRICA: ANLEO S/N, TELÉFONO: 985 47 36 00  
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

|  |   |                           |   |    |
|--|---|---------------------------|---|----|
| <b>LISTA DE INGREDIENTES</b>   | <b>Leche</b> de vaca, sal, cultivos lácticos, cuajo, cloruro de calcio y antiaglomerante (E 460ii)  |                           |   |    |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>   | <u>Valor energético</u>   | <u>1247 kJ / 300 Kcal</u> |   |    |
|  | Grasas  | 22 g                      |   |    |
|  | Saturadas   | 14,7 g                    |   |    |
|  | Hidratos de carbono   | 1,0 g                     |   |    |
|  | De los cuales azúcares  | 1,0 g                     |   |    |
|  | Proteínas   | 24 g                      |   |    |
|  | Sal   | 1,2 g                     |   |    |
| <b>CÓDIGO EAN (ENVASE)</b>   | 8410379916932 / 8410379918820   |                           |   |    |
| <b>CÓDIGO EAN (EMBALAJE)</b>   | 18410379916939 / 28410379918824   |                           |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN ENVASE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                  | Film plástico<br>220 x 140 mm (150 g)<br>350 x 240 mm (1000 g)  |                           |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                | Caja de cartón<br>290 x 195 x 200 mm (150 g)<br>394 x 394 x 119 mm (1000 g)   |                           |   |    |
| <b>INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE</b>  | El material de envase de este producto es conforme a:<br>Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.<br>Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. |                           |   |    |
| <b>IONIZACIÓN</b>  | El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.  |                           |   |    |
| <b>EXIGENCIAS DEL CLIENTE</b><br>(Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos) |   |                           |   |    |
| <b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b><br>(Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003)   | Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.   |                           |   |    |
| <b>ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)</b>  | Cereales que contienen gluten o derivados   | No                        | Nueces o derivados  | No |
|  | Crustáceos o derivados  | No                        | Apio o derivados  | No |
|  | Huevos o derivados  | No                        | Mostaza o derivados                                       | No |
|  | Pescado o derivados   | No                        | Sésamo o derivados  | No |
|  | Cacahuets o derivados   | No                        | SO <sub>2</sub> concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l | No |
|  | Soja o derivados  | No                        | Altramuces y productos a base de altramuces               | No |
|  | Leche (incluyendo lactosa) o derivados  | <b>SI</b>                 | Moluscos y productos a base de moluscos.                  | No |

**ULTIMA PÁGINA**