
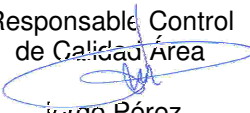
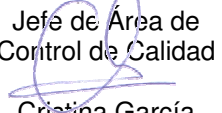
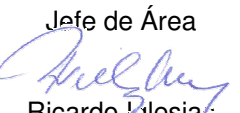


 	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	Código: FP 91693 / 91902
	FABRICA: ANLEO S/N, TELÉFONO: 985 47 36 00 FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS	Página 1

<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) 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: Olor: Sabor: Textura:	Uniforme; blanco-amarillento. Característico, ausencia de olores extraños. Característico, ausencia de sabores extraños. Hilo suelto, elástico.	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS</b>	Extracto seco total (EST): MG / EST: Ph: Sal:	52% (48-55) 40% (36-45) 5,3 ± 0,2 1,0 - 2,0%	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<i>Escherichia coli</i> : <i>Staphylococcus aureus</i> : Salmonella: <i>Listeria monocytogenes</i> :	≤100 ufc/g ≤100 ufc/g Ausencia / 25g Ausencia / 25g	
<b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>	El producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones.		

<b>EDICIÓN</b> Marzo 2016	<b>Nº REVISIÓN</b> 8	<b>EDITADO POR</b> Responsable Control de Calidad Área  Jorge Pérez	<b>REVISADO POR</b> Jefe de Área de Control de Calidad  Cristina García	<b>APROBADO POR</b> Jefe de Área  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> (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Film plástico 220 x 140 mm (150 g) 350 x 240 mm (1000 g)			
<b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b> (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Caja de cartón 290 x 195 x 200 mm (150 g) 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: Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. 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> (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)				
<b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b> (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**