


 L.C.L. S.A.	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	Código: Q fundido Crema 2 Kg
	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

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	SAP: 91227 Crema al cheddar para untar		
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	Queso fundido para untar al cheddar.		
<b>MARCA/ CLIENTE</b>	RENY PICOT		
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	Bolsa al vacío en Cubo de 2 Kg.		
<b>CARACTERISTICAS EMBALAJES</b>	<b>EMBALAJE</b>	<b>Nº UNIDADES / PESO NETO: 2kg</b>	
		<b>PESO BRUTO aproximado: 2,10Kg aprox.</b>	
	<b>PALETIZADO</b>	<b>DIMENSIONES: 1200 x 800 mm (700 mm alto máximo)</b>	
		<b>Nº UNIDADES: 33 Cubos x 4 alturas = 132 cubos máx / palet</b>	
		<b>CARACTERISTICAS: Enfardado con film estirable o cinta adhesiva</b> <b>Peso neto: 264kg</b> <b>Peso bruto aproximado: 300kg</b>	
<b>LOTE</b>	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)		
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	210 días a partir de la fecha de fabricación Inscripción: Día, Mes y Año Una vez abierto, consumir preferentemente antes de: 7 días.		
<b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y EMPLEO</b>	Consérvese entre 1 y 8 °C.		
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Textura cremosa, suave y untable. Color: amarillo. Olor y sabor: Característico		
<b>CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS</b>	E.S.T. : 36 % Mín. pH : 5,9 ± 0,5 Sal (%) : 2,5% Máx.		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Reg. (CE) 2073/2005 Enterobacterias/g.: < 100. <i>Escherichia coli</i> / g <100 <i>Staphylococcus coagulasa +/ g</i> < 10 <sup>0</sup> <i>Listeria monocytogenes/ 25g:</i> Ausencia		
<b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>	Suma de dioxinas ≤2,5 pg/g grasa. Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 ≤40 ng/g. Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas ≤5,5 pg/g grasa.		

EDICIÓN/FECHA: 15/10/2021  Confirmada:
--

