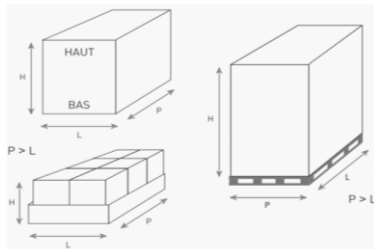
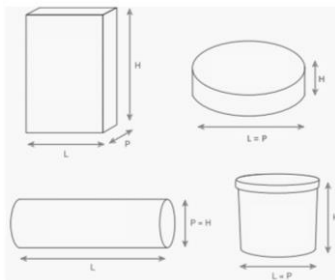




<b>Datos técnicos</b>	
Código artículo + variante logística	74289
EAN 13	8410050899004
Etiqueta EAN 13	Queso crema para untar cubo 5 kg EL CASTILLO
Marca	EL CASTILLO
Denominación legal	Queso blanco pasteurizado
% materia grasa MEDIA sobre producto terminado	24
% materia grasa sobre extracto seco MÍNIMO	60
Ingredientes (incluidos alérgenos)	Mazada ( <b>leche</b> ), <b>leche</b> de vaca, nata ( <b>leche</b> ), <b>lactosa</b> , sal, estabilizante (carragenanos), conservador (ácido sórbico) y fermentos lácticos ( <b>leche</b> ).
Condiciones de conservación	Conservar entre +2°C y +8°C y en ambiente seco. No congelar. Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío y consumirse antes de los 15 días siguientes.
Origen	Producto elaborado en España con leche de origen España
OGM, Ionización, metales pesados, pesticidas, dioxinas, aflatoxinas	El producto cumple con la normativa vigente, sin OGM y no ionizado.
Ancho (P) en mm	225 (Diámetro)
Alto (H) en mm	200
Largo (L) en mm	
Peso neto (q) al envasar	5.000
Peso bruto (g)	5.194,28
Vida útil	270 días
Registro sanitario/ Envasador	ES-15.02755/LU-CE
Planta de producción	
Código ICN	0406 10

Presencia de alérgenos	Presencia intencionada	Posible presencia de trazas
<b>Cereales que contengan gluten</b> y derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, esnelta v kamut.		
<b>Crustáceos</b> y derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo.		
<b>Pescado</b> y productos a base de pescado.		
<b>Cacahuets</b> y derivados		
<b>Soja</b> y derivados		
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
<b>Frutos de cáscara y derivados.</b>		
<b>Apio</b> y derivados.		
<b>Mostaza</b> y derivados.		
<b>Granos de sésamo</b> y derivados		
<b>Dióxido de azufre</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2		
<b>Altramuces</b> y derivados		
<b>Moluscos</b> y derivados		

<b>Datos logísticos</b>	
<b>CAJA</b>	
GTIN 14	
Cantidad de UVCs por caja	1
Dimensiones ext. de la caja en mm * (Ancho x Largo x Alto)	225 x 225 x 200
Peso neto de la caja (kg)	5
Peso bruto de la caja (kg)	5,194
Caja expositor	
Número de expositores	
Número de UVCs por expositor	
Dimensiones del expositor en mm (Ancho x Largo x Alto)	



<b>PALET</b>	
Cantidad de cajas / capa	16
Cantidad de capas / palet	8
Cantidad de cajas / palet	128
Cantidad de productos / palet	128
Dimensiones del palet en mm (Ancho x Largo x Alto)	1200 x 800 x 1740
Peso neto del palet (kg)	640
Peso bruto del palet (kg)	695

<b>Valores nutricionales medios</b>	<b>por 100g</b>	<b>por ración de 20g</b>	<b>% IR* por ración</b>
Valor energético (kJ)	1058	212	
Valor energético (kcal)	256	51	3%
Grasas (g)	24	4,8	7%
de las cuales saturadas (g)	16,1	3,2	16%
Hidratos de carbono (g)	4,5	0,9	0%
de los cuales azúcares (g)	4,5	0,9	1%
Proteínas (g)	5,5	1,1	2%
Sal (g)	1,0	0,2	3%

\*Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/ 2 000 kcal)

<b>Características microbiológicas</b>	<b>Tolerancia</b>
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g n=5 c=0
Staphylococcus Coagulasa positivo	n=5 c=2 m=10 M=100