

109434

# EL VENTERO TIERNO SIN LACTOSA LONCHAS 140 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.8

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:  
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U  
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Portada/cover sheet



Fdo. Sonia Pérez  
Responsable de Calidad

109434

## EL VENTERO TIERNO SIN LACTOSA LONCHAS 140

g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.8

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:  
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U  
Dirección Calidad Quesos Lactalis IberiaDescripción general  
General description

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| Planta y registro sanitario UE                        | Lactalis Villarrobledo, S.L.U.<br>Ctra. San Clemente s/n, 02600,<br>Villarrobledo (Albacete).<br>ES 15.04955/AB CE      | Packaging plant + EU identification mark             | Lactalis Villarrobledo, S.L.U.<br>Ctra. San Clemente s/n, 02600,<br>Villarrobledo (Albacete).<br>ES 15.04955/AB CE      |
| Certificación (planta de envasado)                    | BRC + ISO 22000 + IFS   | Acreditation (packaging plant)                       | BRC + ISO 22000 + IFS   |
| Planta de producción si es diferente a la de envasado | Lactalis Villarrobledo, S.L.U.<br>Avda. Reyes Católicos nº135,<br>02600, Villarrobledo (Albacete).<br>ES 15.00108/AB CE | Production plant if different to the packaging plant | Lactalis Villarrobledo, S.L.U.<br>Avda. Reyes Católicos nº135,<br>02600, Villarrobledo (Albacete).<br>ES 15.00108/AB CE |

## PRODUCT

## PRODUCT

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| Descripción general                      | QUESO DE MEZCLA TIERNO.  | General description                           | SEMIHARD FULL FAT UNRIPENED MIX CHEESE.  |
| Denominación legal                       | QUESO DE MEZCLA TIERNO.  | Legal denomination                            | SEMIHARD FULL FAT UNRIPENED MIX CHEESE   |
| Grupo código de producto                 | 109434   | Group product code                            | 109434   |
| Código local                             |  | Local code                                    |  |
| Marca oficial de calidad                 | El Ventero Tierno  | Official quality marks                        | El Ventero Tierno  |
| Alegaciones                              | Sin Lactosa  | Allegations                                   | Sin Lactosa  |
| Peso Neto                                | 140 g  | Net contents                                  | 140 g  |
| Vida del producto (en días)              | 100  | Total Shelf life (in days)                    | 100  |
| Vida del producto a la entrega (en días) |  | Remaining shelf life out of factory (in days) |  |
| Instrucciones de uso y conservación      | Conservar entre 1°C y 8°C. Una vez abierto el envase, consumir antes de 4 días.  | Instructions for conservation and use         | Conservation between 1°C and 8°C. After opening of the packaging, consume before 4 days.   |
| Instrucciones de preparación             | Abrir 10 minutos antes de consumir   | Preparation instructions                      | Open 10 minutes before eating  |
| Ingredientes presentes en el embalaje    | <b>Leche</b> pasteurizada de vaca (71% mín.), cabra (7% mín.) y oveja (7% mín.), sal, estabilizante (cloruro cálcico), lactasa, cuajo y fermentos lácticos. Origen de la leche: España | Ingredients list on pack                      | Pasteurized cow 's (71% mín.), goat 's (7% mín.) and sheep 's (7% mín. <b>milk</b> , salt, stabilizer (calcium chloride), lactase, rennet and cheese cultures. Origin of the milk: Spain |
| Información dieta                        |  | Diet information                              |  |
| Variaciones                              |  | Variant                                       |  |

## Classifications

## Classifications

|                                  |   |  |  |
|----------------------------------|---|--|--|
| Jerarquía de Producto            |   | Product Hierarchy                                    |  |
| Jerarquía de marca               |   | Brand hierarchy                                      |  |
| Código aduana                    |   | Intrastat combined nomenclature (ICN) commodity code |  |
| <b>Process information</b>       |   | <b>Process information</b>                           |  |
| Proceso simplificado             | Recepción-Trat. Térmico-Estandarización-Pasteurización-Llenado-Cuajado-Desuerado-Moldeado-Prensado-Desmoldeado-Salmuera-Precortado en lonchas-Envasado-Expedición | Simplified process                                   | Milk reception-heat treatment-milk standardization-pasteurization- vat filling-renneting-whey remove-molding-pressing-unmolding-brine-cutting into slices-packaging-shipment |
| Tratamiento térmico              | Pasterización   | Heat treatment                                       | Pasteurization   |
| Otro tratamiento                 | NO  | Other treatment                                      | NO   |
| Envasado en atmosfera protectora | SI  | Packed under a modified atmosphere                   | YES  |

109434

**EL VENTERO TIERNO SIN LACTOSA LONCHAS**  
**140 g**


Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.8

**FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:**  
**FICHA TÉCNICA REVISADA POR:**

 Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U  
 Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

**Descripción general**  
**General description**

| Unidad de consumo  |                                   | Consumer unit  |                                    |
|--|-----------------------------------|--|------------------------------------|
| Código EAN   | 8410633561090                     | EAN Code   | 8410633561090                      |
| Descripción UC   | Queso tierno                      | CU description   | Unripened Cheese                   |
| Peso Neto (g)  | 140 g                             | Net Weight (g)   | 140 g                              |
| Peso Bruto (g)   | 180 g                             | Gross Weight (g)                                       | 180 g                              |
| Peso variable (si/no)  | NO                                | Random Weight (yes/no)                                 | NO                                 |
| Marca "e" en UC  | SI                                | "e" mark on CU   | SI                                 |
| Fecha de caducidad/Consumo preferente                          | Consumo preferente                | Best before / Use by date                              | Best before                        |
| Formato fecha (en el pack)                                     | DD/MM/AA                          | Date Format (on pack)                                  | DD/MM/YY                           |
| Medidas externas* (mm)   | 225x140x20                        | External dimensions* (mm)                              | 225x140x20                         |
| Piezas por unidad de consumo                                   | 1                                 | Pieces per consumer unit                               | 1                                  |
| Identificación lote: localización                              | Parte frontal del producto        | Batch identification : localisation                    | Front of film                      |
| Identificación lote: expresión                                 | XXX (111+ día calendario juliano) | Batch identification : expression                      | XXX (111 + julian 's calendar day) |
| Descripción del embalaje : (tipo y peso si disponible)         | Envasado en atmósfera protectora  | Packaging description : (type and weight if available) | Packaged in protective atmosphere  |
| BANDEJA EXPOSITORA   |                                   | SHELF READY PACKAGING                                  |                                    |
| Bandeja expositora (Si/No)                                     | NO                                | Shelf ready packaging (Yes/No)                         | NO                                 |
| Numero de bandejas expositoras en su interior (puede ser cero) |                                   | Number of inner shelf-ready packs (may be zero)        |                                    |
| Numero de UC en cada bandeja expositora                        |                                   | Number of consumer units in each shelf-ready pack      |                                    |
| Dimensiones de la bandeja expositora (cm)                      |                                   | Dimensions of opened shelf ready pack (cm)             |                                    |
| CAJA o PACK  |                                   | CASE or PACK   |                                    |
| Código DUN   | 38410633561091                    | GTIN   | 38410633561091                     |
| Unidad de consumo  | 1 CAJA                            | Consumer unit  | 1 BOX                              |
| Descripción del producto                                       | Queso tierno                      | Product description                                    | Unripened Cheese                   |
| Número de UC por caja/pack                                     | 16                                | Number CU per case/pack                                | 16                                 |
| Medidas caja* (cm) ext   | 31 x 24,5 x 15                    | Case dimensions* (cm) ext                              | 31 x 24,5 x 15                     |
| Peso Neto (kg)   | 2,24                              | Net Weight (kg)  | 2,24                               |
| Peso Bruto (kg)  | 3,09                              | Gross Weight (kg)                                      | 3,09                               |
| Peso variable (si/no)  | SI                                | Random Weight (yes/no)                                 | YES                                |
| Temperatura de transporte y almacenaje                         | entre 1°C y 8°C                   | Storage and transport Temperature                      | between 1°C and 8°C                |
| Identificación lote: localización                              | Lateral de la caja                | Batch identification : localisation                    | Side of the box                    |
| Descripción del embalaje : (tipo y peso si disponible)         | Caja de cartón                    | Packaging description : (type and weight if available) | carboard box                       |
| PALLET   |                                   | PALLET   |                                    |
| Numero de filas por paleta                                     | 4                                 | Number of layers per pallet                            | 4                                  |
| Numero de cajas/packs por fila                                 | 25                                | Number of cartons/packs per layer                      | 25                                 |
| Numero de cajas por paleta                                     | 100                               | Number of cartons per pallet                           | 100                                |
| Dimensiones* (cm) incluida paleta                              | 120x80x141                        | Dimensions* (cm) pallet included                       | 120x80x141                         |
| Peso Bruto (kg) paleta incluida                                | 334                               | Gross Weight (kg) pallet included                      | 334                                |
| Tipo de paleta de apoyo  | Europallet                        | Type of pallet support                                 | Europallet                         |
| Dimensiones de la paleta de apoyo (cm)                         | 120x80                            | Dimensions of pallet support (cm)                      | 120x80                             |
| Apilamiento posible (Si/No)                                    | NO                                | Stacking possible y/n                                  | NO                                 |
| Si apilamiento número máximo de niveles                        |                                   | Max number of stack levels                             |                                    |
| Número de días de enfriamiento paleta completa                 |                                   | Nb days cooling for complete pallets                   |                                    |
| (*) Length x Width x Height - Diameter x Height                |                                   | (*) Length x Width x Height - Diameter x Height        |                                    |

109434

**EL VENTERO TIERNO SIN LACTOSA LONCHAS**  
140 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.8

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:  
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U  
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Descripción general  
General description

| ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS      |  |                                | ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS               |   |                                |
|-----------------------------------|--|--------------------------------|--|---|--------------------------------|
| Forma                             | Lonchas  |                                | Shape                                      | Slices  |                                |
| Apariencia externa                | Color blanco-marfil                                    |                                | Outer Appearance                           | White-ivory color                                     |                                |
| Apariencia interna                | Queso de color blanco-marfil con ojos                  |                                | Inner appearance                           | Cheese white-ivory with eyes                          |                                |
| Sabor                             | Medio vaca   |                                | Taste                                      | Medium cow  |                                |
| Olor                              | Lácteo   |                                | Smell                                      | Milk smell  |                                |
| Textura                           | Firme al paladar                                       |                                | Texture                                    | Firm texture  |                                |
| PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS  | Average value  | Tolerance ±                    | PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS           | Valeur Moyenne  | Tolerance ±                    |
| Humedad                           | 45 máx.  |                                | Humidity                                   | 45 máx.   |                                |
| Extracto seco                     | 55 mín.  |                                | Dry Matter                                 | 55 mín.   |                                |
| Grasa                             | 30 mín.  |                                | Fat  | 30 mín.   |                                |
| Grasa en extracto seco            | 50 mín.  |                                | Fat in Dry Matter                          | 50 mín.   |                                |
| Humedad en queso desgrasado (HQD) | 65 máx.  |                                | Moisture content in non-fat cheese (M/NFC) | 65 máx.   |                                |
| NaCl (sal)                        | 1,2-1,9  |                                | NaCl (salt)                                | 1,2-1,9   |                                |
| pH                                | 5,1-5,6  |                                | pH   | 5,1-5,6   |                                |
| MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS   | Target   | Reject                         | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS            | Objectif  | Rejet                          |
| Colonias Totales                  |  |                                | SPC Standard Plate Count                   |   |                                |
| Coliformes                        |  |                                | Coliforms                                  |   |                                |
| Levaduras                         |  |                                | Yeasts                                     |   |                                |
| Mohos                             |  |                                | Mould                                      |   |                                |
| Enterotoxinas de Staphylococcus   | Ausencia/25 g si >10 <sup>5</sup> ufc/g Staphylococcus | Presencia/25 g                 | Enterotoxin of Staphylococcus              | absence/25 g if >10 <sup>5</sup> cfu/g Staphylococcus | presence/25 g                  |
| Listeria monocytogenes            | Ausencia/25 g n=5 c=0                                  | Presencia/25 g                 | Listeria monocytogenes                     | absence/25 g n=5 c=0                                  | presence/25 g                  |
| Listeria spp                      |  |                                | Listeria spp                               |   |                                |
| Enterobacterias                   |  |                                | Enterobacteriaceae                         |   |                                |
| Escherichia coli                  | <100 ufc/g   | >100 ufc/g                     | Escherichia coli                           | <100 cfu/g  | >100 cfu/g                     |
| Staphylococcus aureus / coag+     | <100 ufc/g >1000 ufc/g n=5 c=2                         | <100 ufc/g >1000 ufc/g n=5 c=3 | Staphylococcus aureus / coag+              | <100 cfu/g >1000 cfu/g n=5 c=2                        | <100 cfu/g >1000 cfu/g n=5 c=3 |
| Salmonella spp                    | Ausencia/25 g n=5 c=0                                  | Presencia/25 g                 | Salmonella spp                             | absence/25 g n=5 c=0                                  | presence/25 g                  |
| Clostridium perfringens           |  |                                | Clostridium perfringens                    |   |                                |
| Pseudomonas spp                   |  |                                | Pseudomonas spp                            |   |                                |
| Pathogeno                         |  |                                | Pathogène                                  |   |                                |
| L. bulgaricus & S. thermophilus   |  |                                | L. bulgaricus & S. thermophilus            |   |                                |
| Bifidobacterium                   |  |                                | Bifidobacterium                            |   |                                |

109434

**EL VENTERO TIERNO SIN LACTOSA  
LONCHAS 140 g**



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.8

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:  
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U  
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Descripción general  
General description

| INFORMACIÓN<br>NUTRICIONAL   | NUTRITIONAL<br>INFORMATION | Average values per<br>100g<br>Valeurs moyennes<br>pour 100g | Tolerance<br>± | Robustness<br>indicator | Allegations |
|------------------------------|----------------------------|---|----------------|-------------------------|-------------|
| Valor energético (kJ)        | Energy (kJ)                | 1538  |                | LAB.EXTERNO             |             |
| Valor energético (kcal)      | Energy (kcal)              | 371   |                | LAB.EXTERNO             |             |
| Grasa (g)                    | Fat (g)                    | 31  |                | NIR                     |             |
| de las cuales: saturadas (g) | of which: saturates (g)    | 22  |                | LAB.EXTERNO             |             |
| Hidratos de Carbono (g)      | Carbohydrates (g)          | 1,9   |                | LAB.EXTERNO             |             |
| de los cuales: azúcares (g)  | of which: sugars (g)       | 1,5   |                | LAB.EXTERNO             |             |
| Proteínas (g)                | Protein (g)                | 21  |                | NIR                     |             |
| Sal (g)                      | Salt (g)                   | 1,3   |                | NIR                     |             |
| Lactosa                      | Lactose                    | <0,01   |                | LAB.EXTERNO             |             |

109434

**EL VENTERO TIERNO SIN LACTOSA LONCHAS**  
**140 g**


Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.8

**FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:**  
**FICHA TÉCNICA REALIZADA POR:**
**Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U**  
**Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia**
**Données Allergens & Contaminants**  
**Allergens & Contaminants information**

| MAIN ALLERGENS   | Intentional presence   | Possible presence | Ingredients concerned         | ALLERGENES PRINCIPAUX   | Présence intentionnelle  | Présence possible | Ingrédients concernés          |
|--|--|-------------------|-------------------------------|---|--|-------------------|--------------------------------|
| <b>Cereales</b> que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y <i>productos derivados</i>                      | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales                                       | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Huevos</b> y productos a base de huevo  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Pescado</b> y productos a base de pescado   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Poissons</b> et produits à base de poissons  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Arachides</b> et produits à base d'arachides   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Soja</b> y productos a base de soja   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Soja</b> et produits à base de soja  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Leche</b> y sus derivados (incluida lactosa)  | <b>Si</b>  | <b>Si</b>         | Leche de cabra, vaca y oveja. | <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)   | <b>Yes</b>   | <b>Yes</b>        | Goat's, cow's and sheep's milk |
| <b>Frutos de cáscara</b> , es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados. | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Fruits à coque</b> , à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Apio</b> y productos derivados  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Céleri</b> et produits à base de céleri  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Mostaza</b> y productos derivados   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Granos de sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Dióxido de Azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub>  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Lupin</b> et produits à base de lupin  | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| <b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                               | <b>Molluscs &amp; derivatives</b>   | <b>No</b>  | <b>No</b>         |                                |
| Contaminants   | In compliance with EU Directives and Regulations<br>Yes/no                           |                   |                               | Contaminants  | En accord avec les réglementations européennes<br>Oui/Non        |                   |                                |
| Residuos de plaguicidas  | Si (análisis realizados en leche cruda)  |                   |                               | Pesticide Residues  | Yes (analyses made in raw milk)                                  |                   |                                |
| Metales pesados  | Si (análisis realizados en leche cruda)  |                   |                               | Heavy metals  | Yes (analyses made in raw milk)                                  |                   |                                |
| Dioxinas   | Si (análisis realizados en leche cruda)  |                   |                               | Dioxin  | Yes (analyses made in raw milk)                                  |                   |                                |
| Aflatoxina   | Si (análisis realizados en leche cruda)  |                   |                               | Aflatoxin   | Yes (analyses made in raw milk)                                  |                   |                                |
| Consumidores Vulnerables   | Vulnerable consumers   |                   |                               |   |  |                   |                                |
| Grupo de consumidores vulnerables  | Producto apto para todos los consumidores excepto para aquellos alérgicos a la leche |                   |                               | Group of vulnerable consumers   | Product suitable for all consumers except those allergic to milk |                   |                                |
| OGMs   | GMOs   |                   |                               |   |  |                   |                                |
| Organismos genéticamente modificados (OGMs)  | No contiene OGMs   |                   |                               | Genetically modified organisms (GMOs)   | It does not contain GMOs   |                   |                                |