

99767

EL VENTERO TIERNO LIGHT LONCHAS 160 g



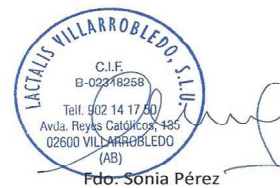
Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.7

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

99767

EL VENTERO TIERNO LIGHT LONCHAS 160 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.7

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

PRODUCT

PRODUCT

Descripción general	QUESO DE MEZCLA TIERNO REDUCIDO EN GRASA.	General description	SEMISOFT MEDIUM FAT UNRIPENED MIX CHEESE.
Denominación legal	QUESO DE MEZCLA TIERNO REDUCIDO EN GRASA.	Legal denomination	SEMISOFT MEDIUM FAT UNRIPENED MIX CHEESE.
Grupo código de producto	99767	Group product code	99767
Código local		Local code	
Marca oficial de calidad	El Ventero Tierno	Official quality marks	El Ventero Tierno
Alegaciones	Light	Allegations	Light
Cantidad neta	160 g	Net contents	160 g
Vida del producto (en días)	120	Total Shelf life (in days)	120
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	Leche pasteurizada de vaca y vaca desnatada (68% mín.), cabra (14% mín.), y oveja (3% mín.), sal, estabilizante (cloruro cálcico), cuajo y fermentos lácticos. Origen de la leche: España	Ingredients list on pack	Pasteurized cow's and skimmed cow's (68% mín.) goat's (14% mín.), and sheep's (3% mín.) milk , salt, stabilizer (calcium chloride), 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	

Process information

Process information

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	Pasteurización	Heat treatment	Pasteurization
Otro tratamiento	NO	Other treatment	NO
Envasado en atmósfera protectora	SI	Packed under a modified atmosphere	YES

99767

EL VENTERO TIERNO LIGHT LONCHAS 160 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.7

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

Unidad de consumo		Consumer unit	
Código EAN	8410633561038	EAN Code	8410633561038
Descripción UC	Queso tierno	CU description	Unripened Cheese
Peso Neto (g)	160 g	Net Weight (g)	160 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	YES
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 atmosfera 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	18410633561035	GTIN	18410633561035
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	31x24,5x15	Case dimensions* (cm) ext	31x24,5x15
Peso Neto (kg)	2,56	Net Weight (kg)	2,56
Peso Bruto (kg)	3,09	Gross Weight (kg)	3,09
Peso variable (si/no)	NO	Random Weight (yes/no)	NO
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	

99767

EL VENTERO TIERNO LIGHT LONCHAS 160 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.7

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	Corteza de color blanco		Outer Appearance	White color rind	
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	51 máx.		Humidity	51 máx.	
Extracto seco	49 mín.		Dry Matter	49 mín.	
Grasa	22 máx.		Fat	22 máx.	
Grasa en extracto seco	44 máx.		Fat in Dry Matter	44 máx.	
Humedad en queso desgrasado (HQD)	64 máx.		Moisture content in non-fat cheese (M/NFC)	64 máx.	
NaCl (sal)	1,0-1,5		NaCl (salt)	1,0-1,5	
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 ⁵ ufc/g Staphylococcus	Presencia/25 g	Enterotoxin of Staphylococcus	absence/25 g if >10 ⁵ 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		

99767

EL VENTERO TIERNO LIGHT LONCHAS
160 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.7

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 NUTRICIONAL	NUTRITIONAL INFORMATION	Average values per 100g Valeurs moyennes pour 100g	Tolerance ±	Robustness indicator	Allegations
Valor energético (kJ)	Energy (kJ)	1226		LAB.EXTERNO	
Valor energético (kcal)	Energy (kcal)	295		LAB.EXTERNO	
Grasa (g)	Fat (g)	21		NIR	
de las cuales: saturadas (g)	of which: saturates (g)	12		LAB.EXTERNO	
Hidratos de Carbono (g)	Carbohydrates (g)	1,4		LAB.EXTERNO	
de los cuales: azúcares (g)	of which: sugars (g)	1,1		LAB.EXTERNO	
Proteínas (g)	Protein (g)	25		NIR	
Sal (g)	Protein (g)	1,4		NIR	

99767

EL VENTERO TIERNO LIGHT LONCHAS 160 g



Fecha de revisión:

11/03/2019 Ed.7

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

MAIN ALLERGENS	Intentional presence	Possible presence	Ingredients concerned	ALLERGENES PRINCIPAUX	Présence intentionnelle	Présence possible	Ingrédients concernés
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	No	No		Cereales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	No	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No		Crustacés et produits à base de crustacés	No	No	
Huevos y productos a base de huevo	No	No		Oeufs et produits à base d'œufs	No	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	No		Poissons et produits à base de poissons	No	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No		Arachides et produits à base d'arachides	No	No	
Soja y productos a base de soja	No	No		Soja et produits à base de soja	No	No	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	Si	Si	Leche de cabra, vaca y oveja.	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Yes	Yes	Goat 's, cow 's and sheep 's milk
Frutos de cáscara , es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	No	No		Fruits à coque , 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	No	No	
Apio y productos derivados	No	No		Céleri et produits à base de céleri	No	No	
Mostaza y productos derivados	No	No		Moutarde et produits à base de moutarde	No	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	No		Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	No	No	
Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	No	No		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	No	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No		Lupin et produits à base de lupin	No	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No		Molluscs & derivatives	No	No	
Contaminants	In compliance with EU Directives and Regulations Yes/no		Contaminants	En accord avec les directives et réglementations européennes 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 no apto para personas intolerantes a la lactosa y/o alérgicas a la leche		Group of vulnerable consumers	Product not suitable for lactose intolerant and/or allergic to milk			
OGMs			GMOs				
Organismos genéticamente modificados (OGMs)	No contiene OGMs		Genetically modified organisms (GMOs)	It does not contain GMOs			