

52156

EL VENTERO TIERNO BARRA 3 Kg



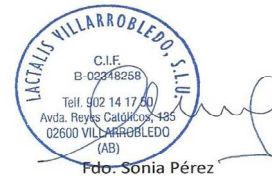
Fecha de revisión:

04/03/2019 Ed.9

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

52156

EL VENTERO TIERNO BARRA 3 Kg



Fecha de revisión:

04/03/2019 Ed.9

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. Avda. Reyes Católicos nº135, 02600, Villarrobledo (Albacete). ES 15.00108/AB CE	Packaging plant + EU identification mark	Lactalis Villarrobledo, S.L.U. Avda. Reyes Católicos nº135, 02600, Villarrobledo (Albacete). ES 15.00108/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		Production plant if different to the packaging plant	

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	52156	Group product code	52156
Código local		Local code	
Marca oficial de calidad	El Ventero Tierno	Official quality marks	El Ventero Tierno
Alegaciones	NA	Allegations	NA
Peso Neto	Cantidad neta en venta. Peso pieza 3 Kg aprox.	Net contents	Net weight in sale. Weight of wheel 3 Kg aprox.
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	Instructions for conservation and use	Conservation between 1°C and 8°C
Instrucciones de preparación		Preparation instructions	
Ingredientes presentes en el embalaje	Leche pasteurizada de vaca (50% mín.), cabra (30% mín.) y oveja (5% mín.), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos y cuajo. Origen de la leche: España	Ingredients list on pack	Pasteurized cow's (50% mín.), goat's (30% mín.) and sheep's (5% mín.) milk , salt, stabilizer (calcium chloride), cheese cultures and rennet. 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-Envasado-Expedición	Simplified process	Milk reception-heat treatment-milk standardization-pasteurization- vat filling-renneting-whey remove-molding-pressing-unmolding-brine-packaging-shipment
Tratamiento térmico		Heat treatment	
Otro tratamiento		Other treatment	
Envasado en atmosfera protectora		Packed under a modified atmosphere	

52156

EL VENTERO TIERNO BARRA 3 Kg



Fecha de revisión:

04/03/2019 Ed.9

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	8410633012073	EAN Code	8410633012073
Descripción UC	Queso tierno	CU description	Unripened Cheese
Peso Neto (g)	2,95	Net Weight (g)	2,95
Peso Bruto (g)	3,1	Gross Weight (g)	3,1
Peso variable (si/no)	SI	Random Weight (yes/no)	YES
Marca "e" en UC	NO	"e" mark on CU	NO
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)	280x90x100	External dimensions* (mm)	280x90x100
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 al vacío	Packaging description : (type and weight if available)	Vacuum packaged
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	98410633502584	GTIN	98410633502584
Unidad de consumo	1 CAJA	Consumer unit	1 BOX
Descripción del producto	Queso tierno	Product description	Unripened Cheese
Número de UC por caja/pack	2	Number CU per case/pack	2
Medidas caja* (cm) ext	31,8x21,8x11,5	Case dimensions* (cm) ext	31,8x21,8x11,5
Peso Neto (kg)	5,9	Net Weight (kg)	5,9
Peso Bruto (kg)	6,35	Gross Weight (kg)	6,35
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	10	Number of layers per pallet	10
Numero de cajas/packs por fila	10	Number of cartons/packs per layer	10
Numero de cajas por paleta	100	Number of cartons per pallet	100
Dimensiones* (cm) incluida paleta	120x80x120	Case dimensions* (cm) ext	120x80x120
Peso Bruto (kg) paleta incluida	660	Net Weight (kg)	660
Tipo de paleta de apoyo	Europallet	Gross Weight (kg)	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	

52156

EL VENTERO TIERNO BARRA 3 Kg



Fecha de revisión:

04/03/2019 Ed.9

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	Barra		Shape	Block	
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	Afrutado		Taste	Fruity	
Olor	Afrutado		Smell	Fruity	
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 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 cfu/g	>100 cfu/g
Staphylococcus aureus / coag+		<100 ufc/g >1000 ufc/g n=5 c=3		<100 cfu/g >1000 cfu/g n=5 c=2	<100 cfu/g >1000 cfu/g n=5 c=3
Salmonella spp		Presencia/25 g		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		

52156

EL VENTERO TIERNO BARRA 3 Kg



Fecha de revisión:

04/03/2019 Ed.9

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)	1567		LAB.EXTERNO	
Valor energético (kcal)	Energy (kcal)	378		LAB.EXTERNO	
Grasa (g)	Fat (g)	32		NIR	
de las cuales: saturadas (g)	of which: saturates (g)	23		LAB.EXTERNO	
Hidratos de Carbono (g)	Carbohydrates (g)	1,5		LAB.EXTERNO	
de los cuales: azúcares (g)	of which: sugars (g)	<0,5		LAB.EXTERNO	
Proteínas (g)	Protein (g)	21		NIR	
Sal (g)	Salt (g)	1,6		NIR	

52156

EL VENTERO TIERNO BARRA 3 Kg



Fecha de revisión: 04/03/2019 Ed.9

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR: Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U
 FICHA TÉCNICA REALIZADA POR: 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
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	No	No		Céréales 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 producto final)			Heavy metals	Yes (analyses made in final product)		
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 alérgicas a la leche			Group of vulnerable consumers	Product not suitable for lactose intolerant and allergic to milk		
OGMs				GMOs			
Organismos genéticamente modificados (OGMs)	No contiene OGMs			Genetically modified organisms (GMOs)	It does not contain GMOs		