

19019

FLOR DE ESGUEVA TAPAS



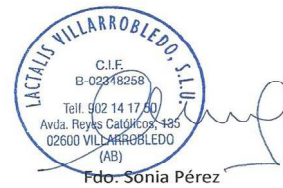
Fecha de revisión:

24/03/2021 Ed.5

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Departamento de Calidad de Lactalis Villarrobledo
SLU

Portada/cover sheet



Fdo. Sonia Pérez

Responsable de Calidad

19019

FLOR DE ESGUEVA TAPAS



Fecha de revisión:

24/03/2021 Ed.5

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Departamento de Calidad de Lactalis Villarrobledo SLU

Descripción 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 e ISO 22000	Acreditación (packaging plant)	BRC e ISO 22000
Planta de producción si es diferente a la de envasado	Industrias Lacteas de Peñafiel SLU Avda. de la Residencia nº 4 47300 Peñafiel (Valladolid) ES1500094/VA CE	Production plant if different to the packaging plant	Industrias Lacteas de Peñafiel SLU Avda. de la Residencia nº 4 47300 Peñafiel (Valladolid) ES1500094/VA CE

PRODUCT

PRODUCT

Descripción general	Queso de oveja viejo con corteza natural. Queso madurado elaborado con leche cruda de oveja.	General description	old cheese of sheep with natural bark. Matured elaborated with raw milk of sheep
Denominación legal	Queso de oveja viejo	Legal denomination	old sheep cheese
Grupo código de producto	19019	Group product code	19019
Código local		Local code	
Marca oficial de calidad	Flor de Esgueva	Official quality marks	Flor de Esgueva
Alegaciones	NA	Allegations	NA
Peso Neto	210 g	Net contents	210 g
Vida del producto (en días)	90	Total Shelf life (in days)	90
Vida del producto a la entrega (en días)		Remaining shelf life out of factory (in days)	
Instrucciones de uso y conservación	Conservar entre 2°C y 6°C	Instructions for conservation and use	Conservation between 2°C and 6°C
Instrucciones de preparación	Queso para cortar retirando la corteza. Abrir 10 minutos antes de consumir	Preparation instructions	Cheese cutting removing the rind. Open 10 minutes before eating
Ingredientes presentes en el embalaje	Leche cruda de oveja, sal, conservador (E-252), cuajo de origen animal (cordero lechal), estabilizante (cloruro cálcico) y fermentos lácticos. Corteza no comestible. Conservador E-200, E-235. Colorantes E-171, E-172. Origen de la leche: España	Ingredients list on pack	Raw sheep 's milk , salt, preservative (E-252), rennet, stabilizer (calcium chloride) and cheese cultures. Do not eat the rind. Preservatives E-200 and E- 235. Colourings E-171 and E-172. Origin of milk: Spain
Información dieta		Diet information	
Variaciones		Variants	
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-tratamiento térmico 30°- Llenado-Cuajado-Desuerado-Moldeado- Prensado-Desmoldeado-Salmuera- Madurado- Pintura final- Envasado- Expedición	Simplified process	Milk reception- Heat treatment 30°-vat filling-renneting-whey remove- molding-pressing-unmolding-brine- ripening-ring plastic covering-cutting into wedges-packaging-shipment
Tratamiento térmico	No	Heat treatment	NO
Otro tratamiento	NO	Other treatment	NO
Envasado en atmosfera protectora	SI	Packed under a modified atmosphere	YES

19019

FLOR DE ESGUEVA TAPAS



Fecha de revisión:

24/03/2021 Ed.5

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Departamento de Calidad de Lactalis Villarrobledo SLU

Descripción general
General description

Unidad de consumo		Consumer unit	
Código EAN	8410285190198	EAN Code	8410285190198
Descripción UC	Queso viejo	CU description	Ripened cheese
Peso Neto (g)	210 g	Net Weight (g)	210 g
Peso Bruto (g)	217 g	Gross Weight (g)	217 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)	150x140x60	External dimensions* (mm)	150x140x60
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)		Shelf ready packaging (Yes/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	68410285190190	GTIN	68410285190190
Unidad de consumo	1 CAJA	Consumer unit	1 BOX
Descripción del producto	Queso viejo	Product description	Ripened cheese
Número de UC por caja/pack	8	Number CU per case/pack	8
Medidas caja* (cm) ext	31x15x15	Case dimensions* (cm) ext	31x15x15
Peso Neto (kg)	1,68	Net Weight (kg)	1,68
Peso Bruto (kg)	2,01	Gross Weight (kg)	2,01
Peso variable (si/no)	NO	Random Weight (yes/no)	NO
Temperatura de transporte y almacenaje	entre 2°C y 6°C	Storage and transport Temperature	between 2°C and 6°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	9	Number of layers per pallet	9
Numero de cajas/packs por fila	19	Number of cartons/packs per layer	19
Numero de cajas por paleta	171	Number of cartons per pallet	171
Dimensiones* (cm) incluida paleta	120x80x147	Dimensions* (cm) pallet included	120x80x147
Peso Bruto (kg) paleta incluida	366,71	Gross Weight (kg) pallet included	366,71
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)	

Fecha de revisión:

24/03/2021 Ed.5

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:Departamento de Calidad de Lactalis Villarrobledo
SLUDescripción general
General description

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS			ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		
Forma	Cuña		Shape	Wedge	
Apariencia externa	Corteza exterior de color ocre intenso y uniforme.		Outer Appearance	Exterior aspect of color uniform quit - ocher.	
Apariencia interna	Queso de color blanco crema marfil que cambia progresivamente hacia la corteza, con presencia de ojillos o grumitos bien repartidos a lo largo del corte.		Inner appearance	Cream-colored white ivory cheese that changes progressively towards the crust, with the presence of small eyes well distributed along the cut.	
Sabor	Sabor intenso y perdurable. Conserva un frescor en pasta que le hace característico al igual que su punto de sal.		Taste	Intense and lasting flavor. It retains a freshness in pasta that makes it characteristic as well as its point of salt.	
Olor	Olor a leche de oveja limpio y de carácter franco, con notas perfumadas a espleigo y frutos secos.		Smell	Une odeur intense de lait cru de brebis	
Textura	Textura en boca harinosa y de facil asimilación al paladar.		Texture	Texture in floury mouth and easy assimilation to the palate.	
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS		Average value	Tolerance ±	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	
Humedad		máx. 41		Humidity	
Extracto seco		mín. 59		Dry Matter	
Grasa		mín. 33		Fat	
Grasa en extracto seco		mín. 45		Fat in Dry Matter	
pH		mín. 4,8		pH	
pH		mín. 4,8		pH	
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		Target	Reject	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Colonias Totales		NA		SPC Standard Plate Count	
Coliformes		NA		Coliforms	
Levaduras		NA		Yeasts	
Mohos		NA		Mould	
Enterotoxinas de Staphylococcus				Enterotoxin of Staphylococcus	
Listeria monocytogenes		Ausencia en 25 g, n=5 c=0	Presencia >80 ufc/g	Listeria monocytogenes	
Listeria spp		NA		Listeria spp	
Enterobacterias		NA		Enterobacteriaceae	
Escherichia coli		NA		Escherichia coli	
Staphylococcus aureus / coag+		m=104 ufc/g M=105 ufc/g n=5 c=2	si Estafilococos coagulasa positivos > 10 ⁵)	Staphylococcus aureus / coag+	
Salmonella spp		Ausencia en 25 g, n=5 c=0	Presencia	Salmonella spp	
Clostridium perfringens		NA		Clostridium perfringens	
Pseudomonas spp		NA		Pseudomonas spp	
Pathogeno		Ausencia	Presencia	Pathogène	
L. bulgaricus & S. thermophilus		NA		L. bulgaricus & S. thermophilus	
Bifidobacterium		NA		Bifidobacterium	

19019

FLOR DE ESGUEVA TAPAS



Fecha de revisión:

24/03/2021 Ed.5

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Departamento de Calidad de Lactalis Villarrobledo SLU

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)	1826		LAB.EXTERNO	
Valor energético (kcal)	Energy (kcal)	440		LAB.EXTERNO	
Grasa (g)	Fat (g)	38		LAB.EXTERNO	
de las cuales: saturadas (g)	of which: saturates (g)	27		LAB.EXTERNO	
Hidratos de Carbono (g)	Carbohydrates (g)	0,5		LAB.EXTERNO	
de los cuales: azúcares (g)	of which: sugars (g)	0,5		LAB.EXTERNO	
Proteínas (g)	Protein (g)	24		LAB.EXTERNO	
Sal (g)	Salt (g)	2,3		LAB.EXTERNO	

19019

FLOR DE ESGUEVA TAPAS



Fecha de revisión: 24/03/2021 Ed.5

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:
FICHA TÉCNICA REALIZADA POR:

Departamento de Calidad de lactalis Villarrobledo SLU

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 híbridadas) 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 oveja.	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Yes	Yes	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				Contaminants			
En cumplimiento con las Directivas y Regulaciones de la UE				In compliance with EU Directives and Regulations			
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		