

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO BEL



	Referencia	La Vaca que ríe Tranchettes regular
	Peso Neto	7 lonchas (122,5g), 14 lonchas (245g), 22 lonchas (385g) y 44 lonchas (770g)
	Dimensiones ud de venta	7 lonchas: 90mm (largo) x 123mm (ancho) x 16mm (alto) 14 lonchas: 90mm (largo) x 215mm (ancho) x 16mm (alto) 22 lonchas: 95mm (largo) x 224mm (ancho) x 24mm (alto) 44 lonchas: 95mm (largo) x 250mm (ancho) x 52mm (alto)
	Marca	La Vaca que ríe
	Descripción	Queso fundido semigraso
	Menciones	Sin gluten, rico en calcio
Proveedor	Nombre	Grupo Fromageries Bel España, S.L.U.
	Dirección	Avda. del Partenón, 4. Campo de las Naciones 28042 Madrid (España)
	CIF	B 28145381
	Teléfono / fax	91 721 44 29 / 91 721 08 29
Lugar de producción	Mahón, Menorca (España)	
Certificado planta producción	ISO 9001	
Ingredientes	Agua, quesos, mantequilla , proteínas de la leche, leche desnatada en polvo, almidón modificado, sales de fundido (citratos de sodio y polifosfatos), sal, corrector de acidez (ácido cítrico) y conservador (sorbato potásico).	
Alérgenos	Leche, quesos, mantequilla y proteínas de la leche (lactosa)	
Otros comentarios relativos a alérgenos	Leche de vaca pasteurizada (no se ha utilizado en la fabricación otro tipo/origen de leche que no sea de vaca). No contiene huevo/derivado de huevo, soja ni frutos secos.	
Política de Alérgenos	<p>El grupo de Bel asegura que su etiquetaje cumple con la regulación:</p> <p>Certificamos que todos nuestros productos mencionan la adición de alérgenos catalogados en la Directiva 2000/13/EC modificada.</p> <p>Para reducir a un mínimo cualquier riesgo de contaminación cruzada en nuestras plantas, ponemos en práctica buenas prácticas de trabajo y sistemáticamente consideramos el riesgo de alérgenos en la revisión de APPCC en todas nuestras plantas de producción.</p>	
Código salubridad del fabricante	ES 15.00130/IB	
Condiciones de conservación	<p>Mantener en frío entre 1º y 8º C*</p> <p>* Producto apto para conservación fuera de frío (a temperatura ambiente moderada) durante un máximo de 21 días en exhibiciones especiales en sala de venta.</p>	
Vida del producto desde fecha de fabricación	200 días	
Consistencia del queso	Ligera y suave	
Color del queso	Ligeramente marfil	
Sabor del queso	Moderado. Suave y cremoso	

Información nutricional		Por 100g	Por loncha (17,5g)
	Valor energético		814 kJ - 196 kcal
Grasas		13,5 g	2,4 g
de las cuales saturadas		9 g	1,6 g
Hidratos de carbono		5 g	0,9 g
de los cuales azúcares		2,5 g	0,4 g
Proteínas		13,5 g	2,4 g
Sal		3,3 g	0,58 g
Calcio		460 mg (58%*)	81 mg (10%*)
*IDR: Ingestas Diarias de Referencia			

GRUPO FROMAGERIES BEL
 ESPAÑA, S.L. (Iniciativa Ingresos)
 Avda. del Parque s/n - 4. 28042 Madrid
 Código de los Productos
 C.I.F. B-14143341