

193573

EL VENTERO TIERNO REDUCIDO EN SAL LONCHAS 160 g



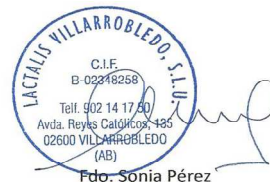
Fecha de revisión:

26/03/2021 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



Responsable de Calidad

193573

EL VENTERO TIERNO REDUCIDO EN SAL LONCHAS

160 g



FICHA TÉCNICA PREPARADA POR: FICHA TÉCNICA REVISADA POR:		Fecha de revisión: 26/03/2021 Ed.8	
Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia		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 + ISO 22000 + IFS	Accreditation (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.	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	193573	Group product code	193573
Código local		Local code	
Marca oficial de calidad	El Ventero Tierno	Official quality marks	El Ventero Tierno
Alegaciones	Reducido en Sal	Allegations	Reduced in salt
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 (50% mín.), leche pasteurizada de cabra (30% mín.) y leche pasteurizada de oveja (5% mín.), sal (1,0%), estabilizante (cloruro cálcico), cuajo y fermentos lácticos. Origen de la leche: España	Ingredients list on pack	Pasteurized cow's milk (50% mín), pasteurized goat's milk (30% mín) and pasteurized sheep's milk (5% mín), salt (1,0%), 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	Pasterización	Heat treatment	Pasteurization
Otro tratamiento	NO	Other treatment	NO
Envasado en atmósfera protectora	SI	Packed under a modified atmosphere	YES

193573

EL VENTERO TIERNO REDUCIDO EN SAL LONCHAS 160 g



Fecha de revisión:

26/03/2021 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	8410633561045	EAN Code	8410633561045
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 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	58410285100086	GTIN	58410285100086
Unidad de consumo	1 CAJA	Consumer unit	1 BOX
Descripción del producto	Queso tierno	Product description	Unripened Cheese
Número de UC por caja/pack	12	Number CU per case/pack	12
Medidas caja* (cm) ext	15,3 x 23,0 x 23,7	Case dimensions* (cm) ext	15,3 x 23,0 x 23,7
Peso Neto (kg)	1,92	Net Weight (kg)	1,92
Peso Bruto (kg)	2,26	Gross Weight (kg)	2,26
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
Identification 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	6	Number of layers per pallet	6
Numero de cajas/packs por fila	25	Number of cartons/packs per layer	25
Numero de cajas por paleta	150	Number of cartons per pallet	150
Dimensiones* (cm) incluida paleta	120x80x152,5	Dimensions* (cm) pallet included	120x80x152,5
Peso Bruto (kg) paleta incluida	364	Gross Weight (kg) pallet included	364
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	

193573

EL VENTERO TIERNO REDUCIDO EN SAL LONCHAS 160 g



Fecha de revisión:

26/03/2021 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	Color blanco-marfil con ojos		Inner appearance	White-ivory color 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)	0,5-1,0		NaCl (salt)	0,5-1,0	
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			Salmonella spp		
Clostridium perfringens			Clostridium perfringens		
Pseudomonas spp			Pseudomonas spp		
Pathogeno			Pathogène		
L. bulgaricus & S. thermophilus			L. bulgaricus & S. thermophilus		
Bifidobacterium			Bifidobacterium		

193573

**EL VENTERO TIERNO REDUCIDO EN
SAL LONCHAS 160 g**

Fecha de revisión:

26/03/2021 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

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)	1,0		NIR	

193573

EL VENTERO TIERNO REDUCIDO EN SAL LONCHAS 160 g



Fecha de revisión: 26/03/2021 Ed.8

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		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 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		