

 L.C.L. SA	FICHA DE PRODUCTO	Código: Q. Crema 5 Kg
	FABRICA: Lácteas Castellano Leonesas S.A., Crta. Tordesillas s/n - 49590 Fresno de la Ribera (Zamora) Teléfono: (34) 980 69 57 25 - Fax: (34) 980 69 56 80	Página 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	SAP: 91896 Queso blanco pasteurizado extragraso para untar. Natural	
MARCA/ CLIENTE	Queso Crema para untar RENY PICOT	
CARACTERISTICAS ENVASES/ EMBALAJES	ENVASE	PRESENTACION: Cubo de 5 Kg.
		LOTE: Coincide con fecha de consumo preferente: XX-YY-ZZ (día - mes - año)
		EXIGENCIAS CLIENTE:
	EMBALAJE	LOTE:
		Nº UNIDADES / PESO NETO:.
		EXIGENCIAS (CLIENTE/ILAS):
	PALETIZADO	DIMENSIONES: 1200 x 800 mm (930 mm alto máximo)
		Nº UNIDADES: 18 Cubos x 3 alturas = 54 cubos / palet = 270kg
		CARACTERISTICAS: Con cinta adhesiva o film estirable
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Cinco meses mínimo desde la fecha de fabricación. Inscripción: día, mes y año.	
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO	Consérvese entre 1-8 °C. Mantener en posición vertical.	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Textura cremosa, suave y untable. Color blanco-marfil. Olor y sabor láctico suave, aromático	
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Extracto seco: 33%min. pH : < 5.0 Sal: < 1.2 %.	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Reg. (CE) 2073/2005 Enterobacterias/gr.: < 10 ³ . E.coli / gr <10. <i>Salmonella-shigella</i> / 25gr: Ausencia. <i>Listeria monocitogenes</i> / 25gr: Ausencia. <i>Staphylococcus coagulasa</i> + / g < 10 ²	

EDICIÓN/FECHA: 27 octubre 2016
Confirmada: 27/12/16

