

52173

# VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



Fecha de revisión:

08/07/2014 Ed.1

FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:  
FICHA TÉCNICA REVISADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo S.L.U  
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Portada/cover sheet



52173

VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



Fecha de revisión:

08/07/2014 Ed.1

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. 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	Acreditation (packaging plant)	BRC
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 GRASO. Elaborado con leche pasteurizada de cabra, vaca y oveja	General description	SEMIHARD FULL FAT UNRIPENED MIX CHEESE. Made from pasteurized goat 's, cow 's and sheep 's milk.
Denominación legal	QUESO DE MEZCLA TIERNO GRASO.	Legal denomination	SEMIHARD FULL FAT UNRIPENED MIX CHEESE
Grupo código de producto	52173	Group product code	52173
Código local		Local code	
Marca oficial de calidad	Ventero Tierno	Official quality marks	Ventero Tierno
Alegaciones	NA	Allegations	NA
Peso Neto	200 g	Net contents	200 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	Instructions for conservation and use	Conservation between 1°C and 8°C
Instrucciones de preparación	Abrir 10 minutos antes de consumir	Preparation instructions	Open 10 minutes before eating
Ingredientes presentes en el embalaje	Leche pasteurizada de cabra (40% mín), vaca (35% mín) y oveja (10% mín), sal, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos	Ingredients list on pack	Pasteurized goat 's (40% mín), cow 's (35% mín) and sheep 's (10% mín) <b>milk</b> , salt, calcium chloride, rennet and cheese cultures
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 atmosfera protectora	SI	Packed under a modified atmosphere	YES

52173

VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



Fecha de revisión:

08/07/2014 Ed.1

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	8410633012844	EAN Code	8410633012844
Descripción UC	Queso tierno 200 g	CU description	Unripened Cheese 200 g
Peso Neto (g)	200 g	Net Weight (g)	200 g
Peso Bruto (g)	220 g	Gross Weight (g)	220 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)	23x14x2	External dimensions* (mm)	23x14x2
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	58410633012849	GTIN	58410633012849
Unidad de consumo	1 CAJA	Consumer unit	1 BOX
Descripción del producto	Queso tierno 200 g	Product description	Unripened Cheese 200 g
Número de UC por caja/pack	16	Number CU per case/pack	16
Medidas caja* (cm) ext	32x24x16	Case dimensions* (cm) ext	32x24x16
Peso Neto (kg)	3,2	Net Weight (kg)	3,2
Peso Bruto (kg)	3,4	Gross Weight (kg)	3,4
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
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	8	Number of layers per pallet	8
Numero de cajas/packs por fila	12	Number of cartons/packs per layer	12
Numero de cajas por paleta	96	Number of cartons per pallet	96
Dimensiones* (cm) incluida paleta	120x80x140	Dimensions* (cm) pallet included	120x80x140
Peso Bruto (kg) paleta incluida	352,4	Gross Weight (kg) pallet included	352,4
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	

52173

VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



Fecha de revisión:

08/07/2014 Ed.1

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 200 g		Shape	Slices 200 g	
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	Medio cabra-vaca		Taste	Medium goat-cow	
Olor	Lácteo		Smell	Milk smell	
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	31 mín.		Fat	31 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 <sup>5</sup> ufc/g Staphylococcus	Presencia/25 g	Enterotoxin of Staphylococcus	absence/25 g if >10 <sup>5</sup> 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	Ausencia/25 g n=5 c=0	Presencia/25 g	Salmonella spp	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		

52173

VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



Fecha de revisión:

08/07/2014 Ed.1

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)	1615		LAB.EXTERNO	
Valor energético (kcal)	Energy (kcal)	390		LAB.EXTERNO	
Grasa (g)	Fat (g)	33		NIR	
de las cuales: saturadas (g)	of which: saturates (g)	22		LAB.EXTERNO	
Hidratos de Carbono (g)	Carbohydrates (g)	1,2		LAB.EXTERNO	
de los cuales: azúcares (g)	of which: sugars (g)	1,0		LAB.EXTERNO	
Proteínas (g)	Protein (g)	22		NIR	
Sal (g)	Salt (g)	1,4		NIR	

52173

VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



FICHA TÉCNICA PREPARADA POR:  
FICHA TÉCNICA REALIZADA POR:

Seguridad de Calidad Lactalis Villarrobledo  
S.L.U  
Dirección Calidad Quesos Lactalis Iberia

Fecha de revisión: 08/07/2014 Ed.1

Composition table  
Table de composition

Detailed description of the Ingredient	% of the ingredient in the composition	Country of Origin	Function of the ingredient: colouring, preservative	Source : animal/plant/other	Form, state ex. frozen, deep-frozen, pasteurised, dehydrated..
Dénomination détaillée de l'ingrédient	% de l'ingrédient dans la composition	Pays d'origine	Fonction de l'ingrédient: Colorant, conservateur,...	Source : animal/vegetal/autre	Forme, état ex. congelé, surgelé, pasteurisé, déshydraté..
<b>Leche (vaca,cabra y oveja)</b>	<b>98,435</b>	España, Francia y Portugal		Animal	Pasteurizada
Sal	1,5	España	Conservador / Salado	Otro	Deshidratada
Cloruro Cálcico	0,045	Suecia	Fijación de proteína	Otro	Líquido
Cuajo	0,0185	Francia	Coagulación	Otro	Líquido
Fermentos Lácticos	0,0016	Australia	Coagulación / Sabor	Otro	Congelado
Total					

52173

VENTERO TIERNO LONCHAS 200 g



Fecha de revisión: 08/07/2014 Ed.1

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
<b>Cereales</b> que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y <i>productos derivados</i>	No	No		<b>Céréales</b> contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	No	No	
<b>Crustáceos</b> y productos a base de crustáceos	No	No		<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	No	No	
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo	No	No		<b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	No	No	
<b>Pescado</b> y productos a base de pescado	No	No		<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	No	No	
<b>Cacahuetes</b> y productos a base de cacahuetes	No	No		<b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	No	No	
<b>Soja</b> y productos a base de soja	No	No		<b>Soja</b> et produits à base de soja	No	No	
<b>Leche</b> y sus derivados (incluida lactosa)	Si	Si	Leche de cabra, vaca y oveja.	<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	Yes	Yes	Goat's, cow's and sheep's milk
<b>Frutos de cáscara</b> , es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, alfoncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados.	No	No		<b>Fruits à coque</b> , 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	
<b>Apio</b> y productos derivados	No	No		<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	No	No	
<b>Mostaza</b> y productos derivados	No	No		<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	No	No	
<b>Granos de sésamo</b> y productos a base de granos de sésamo	No	No		<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	No	No	
<b>Dióxido de Azufre y sulfitos</b> en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2	No	No		<b>Anhydride sulfureux</b> et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2	No	No	
<b>Altramuces</b> y productos a base de altramuces	No	No		<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	No	No	
<b>Moluscos</b> y productos a base de moluscos	No	No		<b>Molluscs</b> & 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 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		