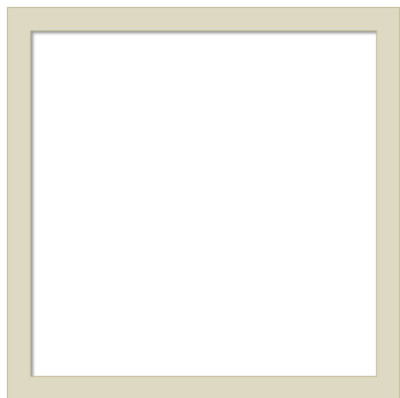
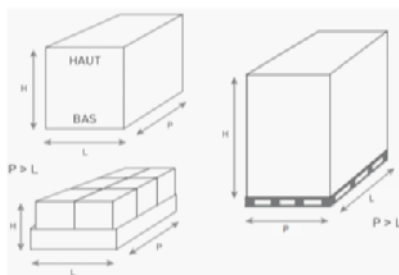
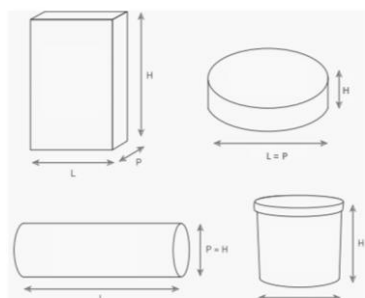


Lingot 1 kg PRÉSIDENT

Fecha de edición 04/08/2022


Tabla de alérgenos

| Presencia de alérgenos | Presencia intencionada | Possible presencia de trazas |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| Cereales que contengan gluten y derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut. | | |
| Crustáceos y derivados | | |
| Huevos y productos a base de huevo. | | |
| Pescado y productos a base de pescado. | | |
| Cacahuets y derivados | | |
| Soja y derivados | | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | |
| Frutos de cáscara y derivados. | | |
| Apio y derivados. | | |
| Mostaza y derivados. | | |
| Granos de sésamo y derivados | | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO ₂ . | | |
| Altramuces y derivados | | |
| Moluscos y derivados | | |


Datos técnicos

| | |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Código artículo + variante logística | 44686 |
| EAN 13 | 03228023030058 |
| Etiqueta EAN 13 | Lingot 1 kg PRÉSIDENT |
| Marca | PRÉSIDENT |
| Denominación legal | Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca |
| % materia grasa MEDIA sobre producto terminado | 24 |
| % materia grasa sobre extracto seco mínimo | 50 |
| Ingredientes (incluidos alérgenos) | Leche pasteurizada de vaca, sal y fermentos. |
| Condiciones de conservación | Conservar entre +4°C y +8°C |
| Origen | Producto elaborado en Francia con leche de origen Francia |
| OGM, Ionización, metales pesados, pesticidas, dioxinas, aflatoxinas | El producto cumple con la normativa vigente, sin OGM y no ionizado. |
| Ancho (P) en mm | 40 |
| Alto (H) en mm | 250 |
| Largo (L) en mm | 130 |
| Cantidad neta (g) al envasar | 1.000 |
| Peso bruto (g) | 1.011 |
| Vida útil | 50 días |
| Registro sanitario/ Envasador | FR 14.162.001 CE |
| Planta de producción | SOCIETE FROMAGERE DE CLECY |
| Código ICN | 0406908400 |

Datos logísticos

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| CAJA | |
| GTIN 14 | 03228025032807 |
| Cantidad de UVCs por caja | 3 |
| Dimensiones ext. de la caja en mm * (Ancho x Largo x Alto) | 259 x 392 x 65 |
| Peso neto de la caja (kg) | 3 |
| Peso bruto de la caja (kg) | 3,34 |
| CAJA EXPOSITOR | |
| Número de expositores | |
| Número de UVCs por expositor (medidas del expositor abierto) (Ancho x Largo x Alto) | |
| PALET | |
| Cantidad de cajas / capa | 8 |
| Cantidad de capas / palet | 13 |
| Cantidad de cajas / palet | 104 |
| Cantidad de productos / palet | 312 |
| Dimensiones del palet en mm (Ancho x Largo x Alto) | 1200 x 800 x 990 |
| Peso neto del palet (kg) | 312 |
| Peso bruto del palet (kg) | 372 |

| Valores nutricionales medios | por 100g | por ración de 30g | % IR* por ración |
|------------------------------|----------|-------------------|------------------|
| Valor energético (kJ) | 1245 | 373,50 | 5% |
| Valor energético (kcal) | 300 | 90,00 | 5% |
| Grasas (g) | 24 | 7,20 | 10% |
| de las cuales saturadas (g) | 17 | 5,10 | 26% |
| Hidratos de carbono (g) | < 0,5 | < 0,15 | 0% |
| de los cuales azúcares (g) | < 0,5 | < 0,15 | 0% |
| Proteínas (g) | 21 | 6,30 | 13% |
| Sal (g) | 1,4 | 0,42 | 7% |

*Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ / 2 000 kcal)

Criterios microbiológicos

El producto cumple con el Reglamento CE n° 2073/2005 y sus modificaciones.