



Ficha Técnica y Logística

TIPO EDAM HOLANDES
Artículo EDAM BARRA 40% AMMERLAND

Producto: **Código** 002642
Núm. Reg. Sanitario RD 40982
Código EAN
Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO

Especificaciones: País de Origen ALEMANIA
Materia Grasa Total MIN. 26 %
Grasa en extracto Seco
Humedad 43-50 %
Extracto Seco 53-56 %
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal 2%
Temperatura de Conservación 4º-8ºC

Valores Valor energético 314 Kcal
Nutricionales/100g: Proteínas 26 G.
Grasas 23 G.
Carbohidratos 0.5 G.

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 6.8 LBS APROX
Unidades por caja 4



Ficha Técnica y Logística

TIPO EDAM HOLANDES BAJO EN GRASA
Artículo EDAM BARRA LIGHT 30% AMMERLAND

Producto: **Código** 002643
Núm. Reg. Sanitario DE NI 14064
Código EAN
Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO

Valores Valor energético
Nutricionales/100g: Proteínas
Grasas
Carbohidratos

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 6.8 LBS APROX
Unidades por caja 4



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

QUESO DANES
HAVARTI BARRA AMMERLAND

Producto:	<p>Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Tipo de Queso Composición Láctea</p> <p>País de Origen</p>	<p>007249 REG SAN RD 40974</p> <p>QUESO 45% MG/ES LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LÁCTEOS, CUAJO MICROBIANO</p> <p>ALEMANIA</p>
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación</p>	<p>MIN.21.5% MIN.40% 46% 55% 46-61% 1.5-2.1% 4º-8ºC</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes</p>	<p>< 10 / g <1 G Ausente/25 g. Ausente/25 g.</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos</p>	<p>311 kcal. - 1293 kJ. 26G. 27G. 0.1</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja</p>	<p>6.8 LBS APROX 4</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

QUESO DANES
TILSIT BARRA AMMERLAND

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	008047 RD REG SAN 40979 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LACTICOS, CUAJO MICROBIANO, COLORANTE.
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	4-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	6.8 LB APROX 4



Ficha Técnica y Logística

TIPO GOUDA
Artículo GOUDA BARRA AMMERLAND

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	002660 RD 40978 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CLORURO CÁLCICO, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO, BETA-CAROTENO
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	26.50% 48-49% 43% 55% 1.80% 4º-8ºC
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10 G <1 G Ausente/25 g. Ausente/25 g.
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	361 Kcal 25 g. 29 g. <1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	7 LBS APROX 4



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

GOUDA
GOUDA 4,5 KG

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición País de Origen	003095 NL Z0670 EG/ R.D. 45154 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS. CUAJO Y COLORANTE. HOLANDA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	48% máx. 2 A 7º
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1540 kJ/367 kcal 23g 31g 0g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	10 LBS 1



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

GOUDA CON COMINO GOUDA TIERNO CON COMINO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	003541 NL Z0670 EG, RD REG SAN EN PROC SOLIC NO. 70447 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO ANIMAL, COLORANTE (E160b).
	País de Origen	HOLANDA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	30.9 % 50.4-52.0 % 38.4-41.4 % 59.46 % 1.9 % 4°-10 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilocooccus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausente/25 g.
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	10 LBS 1



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

GOUDA DE CABRA GOUDA CABRA CHEVRETTE

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	003054 NL Z0670 EG, RD REG SAN SO 0421 11783 LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO.
	País de Origen	HOLANDA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	Min. 54.2 Max. 45.8 +/- 1,7 4°-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausente/25 g.
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	383 Kcal 24.9 g. 31.8 g. max. 0.1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	10 LBS 1



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

Emmental -Maasdam
QUESO SUIZO 45% MG

Producto:

Código

0042530

Núm. Reg. Sanitario

DE NI14064EG, R.D. 44513

Código EAN

4000436493083

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVO LÁCTEO, CUAJO MICROBIANO.

País de Origen

ALEMANIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

MIN. 25,2 MAX. 29,41

Grasa en extracto Seco

MIN. 56 MAX. 59

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

0,8

Temperatura de Conservación

2-4°C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<100 ufc/g

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Ausencia /25g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

354 Kcal

Proteínas

27 g.

Grasas

27 g.

Carbohidratos

< 0.5 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

7 LBS APROX

Unidades por caja

4



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO AZUL
Artículo AZUL GRAN BAVARESE BARRA

Producto:	Código	006063
	Núm. Reg. Sanitario	DE-BY 13049 EG. REG SAN RD 44912
	Código EAN	4006402010353
	Composición Láctea	LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS DE ÁCIDO LÁCTICO, CUAJO MICROBIANO, CLORURO CÁLCICO, CULTIVOS DE MOHO COMESTIBLES
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total	26-29.7 %
	Grasa en extracto Seco	50-53 %
	Humedad	44-48 %
	Extracto Seco	52-56 %
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	62.6-64.9 %
	Sal	3.2-3.8 %
	Temperatura de Conservación	2-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	<100 ufc/g
	E.Coli	<1000 ufc/g
	Staphilococcus Aureus	<1000 ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético	330 Kcal
	Proteínas	20-23 g.
	Grasas	26-29 g.
	Carbohidratos	<1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	7.5 LBS
	Unidades por caja	4



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

CHEDDAR
CHEDDAR ROJO AMMERLAND

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición

Reg. San. RD 58468

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LACTICOS, CUAJO MICROBIANO, COLORANTE BETA CAROTENO E-160

País de Origen

ALEMANIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

50% FDM

1.5-2.2 %
4-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

<100 ufc/g

Ausencia /25g
Ausencia /25g

Valores Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

1643 Kj
27 g.
totales 21 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.
Unidades por caja

6.9 LBS aprox.



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**QUESO AMERICANO
CHEDDAR AMERIC. SLICE MONTEGRINO**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	008918 RD 43088
	País de Origen	LECHE SIN GRASA, QUESO AMERICANO, ACEITE DE PALMA, CASEÍNA, CITRATO DE SODIO, SAL, SABORIZANTE NATURAL, ÁCIDO LÁCTICO. U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	5 LBS 4



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

QUESO CHEDDAR
BARRA CHEDDAR/AMERICANO IMPORTADO USA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	008919 DX 800467993-8. Reg San RD 43088
	País de Origen	LECHE SIN GRASA, QUESO AMERICANO, ACEITE DE PALMA, CASEÍNA, CITRATO DE SODIO, ÁCIDO LÁCTICO. SAL, ENZIMAS, PROTEÍNAS, ALMIDON U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	11% 46% 2% 2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	90 Kcal 4g. 3 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	5 LBS 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO **QUESO PEPPER JACK**
Artículo **BARRA PEPPER JACK USA REDONDO**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	003630 Reg San. RD 45136 LECHE PASTEURIZADA SIN GRASA, CASEÍNA, PIMIENTOS JALAPEÑOS, SAL, ÁCIDO LÁCTICO.
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	365.1 22.59 29.02 3.4
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	6.5 2

Nutrition Facts		
97 Servings Per Container		
Serving Size 1oz (28g/about 1" cube)		
Amount Per Serving		
Calories		10
		% Daily Va
Total Fat	8g	1
Saturated Fat	5g	2
Trans Fat	0g	
Cholesterol	30mg	1
Sodium	200mg	
Total Carbohydrate	1g	
Dietary Fiber	0g	
Total Sugars	0g	
Includes 0g Added Sugars		
Protein	6g	
Vitamin D	0 mcg	0
Calcium	177mg	12
Iron	0mg	0
Potassium	15mg	0

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 1,000 calories a day is used for general nutrition.



Ficha Técnica y Logística

TIPO MUENSTER USA
Artículo MUENSTER BARRA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	0089700 RD 40202 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, ÁCIDO LÁCTICO, ENZIMAS.
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/28g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	100 Cal 5 g. 0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	6.8 LBS APROX 6



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

FETA
FETA ODYSSEY CUBO 8 LBS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	0099790 Reg San RD 33266 LECHE PASTEURIZADA, SAL, CULTIVOS LÁCTEOS, ENZIMAS.
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	 5 9
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	8 LBS 2



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

QUESO CREMA
CREAM CHEESE SMITHFIELD NEUFCHATEL

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	009963 RD 41880 LECHE Y CREMA PASTEURIZADA DESNATADA, SAL, ESTABILIZANTES Y CULTIVOS DE QUESO
	País de Origen	USA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	8%
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/30g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	3 LBS NETO 10



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

QUESO DE FREÍR CRIOLLO
QUESO DE FREÍR

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición País de Origen	0023990 Reg San RD 42444 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LACTICOS, CUAJO MICROBIANO, CLORURO DE CALCIO. REP. DOMINICANA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	29 g. 4-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	357 Cal. 21 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	5.5 LBS APROX SIN CAJA



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

PECORINO ROMANO
PECORINO BELGIOIOSO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	006244 RD 41542
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	18 LBS APROX 1



Ficha Técnica y Logística

TIPO PARMESANO MADURADO
Artículo GRAN EMILGRANA 1/8 ZANETTI

Producto:	<p>Código 008662</p> <p>Núm. Reg. Sanitario IT 42 21 CE // R.D. REG. SAN. 50977</p> <p>Código EAN 8413212000379. Reg San RD en proceso solíc no. 74790</p> <p>Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA SEMIDESNATADA DE VACA, SAL, CUAJO, CONSERVADOR: LISOZIMA DE HUEVO.</p>
Especificaciones:	<p>País de Origen ITALIA</p> <p>Materia Grasa Total 26%</p> <p>Grasa en extracto Seco 32 MIN. %</p> <p>Humedad 34%</p> <p>Extracto Seco 66%</p> <p>Humedad en la Sustancia sin Grasa 46%</p> <p>Sal 1.6-1.9 %</p> <p>Temperatura de Conservación 2-6 °C</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales <100 ufc/g</p> <p>E.Coli <100 ufc/g</p> <p>Staphilococcus Aureus Ausencia /25g</p> <p>Salmonella / Shigella Ausencia /25g</p> <p>Listeria Monocytogenes Ausencia /25g</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético 384 Kcal</p> <p>Proteínas 33 g.</p> <p>Grasas 26 g.</p> <p>Carbohidratos Trazas</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 11 LBS aprox</p> <p>Unidades por caja 4</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

PROVOLONE
PROVOLONE PANCETTA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	008853 IT/162 CE //R.D. REG. SAN. 50977 8002710605973 LECHE PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, CONSERVANTE E-239, CORTEZA NO COMESTIBLE CON E-203 Y E-235
	País de Origen	ITALIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	26-28 % 44 MIN % 40-44 % 58-60 % 58% 2-3 % 2-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	340 Kcal 25,9 g. 26 g. 0.9 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	12.5 LBS 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO **PROVOLONE**
Artículo **PROVOLONE AMERICANO MONTEGRINO**

Producto: **Código** **0088560**
Núm. Reg. Sanitario RD REG SAN. PRS AL 2018 0309
Código EAN
Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, CONSERVANTES

País de Origen U.S.A.

Especificaciones: Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación 2-6 °C

Especificaciones Microbiológicas: Enterobacterias Totales <100 ufc/g
E.Coli <100 ufc/g
Staphilococcus Aureus Ausencia /25g
Salmonella / Shigella Ausencia /25g
Listeria Monocytogenes

Valores Nutricionales/100g: Valor energético 340 Kcal
Proteínas 4 x g.
Grasas 65 g.
Carbohidratos 4 x g.

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **12.5 LBS APROX**
Unidades por caja 3



certified Kosher



Ficha Técnica y Logística

TIPO **MOZZARELLA**
Artículo **MOZZARELLA OLDENBURGER BARRA**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	007605 DE-NI 086 EG. RD 40740 4036300024206 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	MIN 20 % MIN 40 % 47-49 % 51-53 % 57% 0.8-1.5 % MAX 7 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g <1 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	297 Kcal 26 g. 21 g. <1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	5.51 lbs 4



Ficha Técnica y Logística

TIPO **MOZZARELLA**
Artículo **MOZZARELLA RALLADA 2.5 KG**

Producto:	<p>Código 004584 Núm. Reg. Sanitario FR 44-072-001, Reg. San. R.D. no. 47129 Código EAN Composición</p>	<p>LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, REGULADOR ACIDEZ, PROTEÍNAS, ANTI APELMAZANTES.</p>
	País de Origen	FRANCIA
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación</p>	<p>40-42% 1.1 / 100 g. Congelado Una vez descongelado conservar entre 2-8° antes de 7d</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes</p>	<p>Máx.1,0x10² Máx.1,0x10² Máx.1,0x10² Ausencia / 25 grs Ausencia</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos</p>	<p>296 Kcal 24 g. 2.7 g.</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja</p>	<p>5.51 lbs neto 4</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO MOZZARELLA
Artículo MOZZARELLA RALLADA USA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	05595 Reg San RD 40653 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, REGULADOR ACIDEZ, PROTEÍNAS, ANTI APELMAZANTES.
	País de Origen	USA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	 Congelado.
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	290 KC
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	5 LBS NETO 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

MOZZARELLA
PERLAS DE MOZZARELLA FRESCA (CONGELADA)

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	0046030 FR 79.077.001 CE en R.D. 3523230030670 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, PROTEÍNAS DE LA LECHE, COAGULANTES
	País de Origen	FRANCIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	Congelado.
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1089 kJ / 262 Kcal
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1 KG, PERLAS DE 2 GRS 8 UNA VEZ DESCONGELADO CONSUMIR ANTES DE 7D



Ficha Técnica y Logística

TIPO BURRATA
Artículo BURRATA FRESCA (CONGELADA)

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	1046491 RD 52291 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CREMA PASTEURIZADA, AGENTE ESPESANTE, ACIDO LACTICOS, ACIDO REGULADOR, SAL, CUAJO. País de Origen ITALIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	Congelado.
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1054Kj/255Kcal 8 g. 24 g. 2 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	BOTE DE 100 GRS NETO 8 UNA VEZ DESCONGELADO CONSUMIR ANTES DE 7D



Ficha Técnica y Logística

TIPO MASCARPONE
Artículo MASCARPONE 500GR.

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	019491 IT 41-4 CE. Reg San RD en proceso solíc no. 70653 80480211 NATA PASTEURIZADA, LECHE PASTEURIZADA DE VACA, REGULADOR DE LA ACIDEZ: ACIDO LÁCTICO.
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ITALIA 54% 80 % 40% 60% 87% 0-0.5 % 4-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	412 kcal 3.6 g. 42 g. 4.9 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1.11 LBS NETO 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO MAHON D.O.
Artículo MAHON D.O. SEMI

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	005400 E-1501841/PM CEE. RD REG SAN EN PROC. SOL NO. 65 8413219010258 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, EXTRACTO DE CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVANTE E- 1105 (LISOZIMA DE HUEVO), COLORANTE.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	23-28 % 45-55 % 38-42 % 57-62 % 55-62 % 2.5-3.5 % 4-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	7.8 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO MAHÓN D.O.
Artículo MAHÓN D.O. CURADO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	005418 E-1501841/PM CEE 8413219001669 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, EXTRACTO DE CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVANTE E- 1105 (LISOZIMA DE HUEVO).
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	21-26 % 40-45 % 28-32 % 68-75 % 45-52 % 2.5-3.5 % 4-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	6.8 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO TETILLA GALLEGA
Artículo TETILLA DENOMINACION ORIGEN

Producto:	<p>Código 0052580</p> <p>Núm. Reg. Sanitario R.D. PRS 2019-1618</p> <p>Código EAN</p> <p>Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA DE VACA, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO Y SAL.</p> <p>País de Origen ESPAÑA</p>
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total</p> <p>Grasa en extracto Seco</p> <p>Humedad</p> <p>Extracto Seco</p> <p>Humedad en la Sustancia sin Grasa</p> <p>Sal</p> <p>Temperatura de Conservación 4-6 °C</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales</p> <p>E.Coli <10e4 ufc/g</p> <p>Staphilococcus Aureus <1000 ufc/g</p> <p>Salmonella / Shigella Ausencia /25g</p> <p>Listeria Monocytogenes <100 /25g</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético 305.4 Kcal</p> <p>Proteínas 22 g.</p> <p>Grasas</p> <p>Carbohidratos</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Aprox. 900 grs</p> <p>Unidades por caja 6</p> <p>Por encargo</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO SEMI CURADO
Artículo MANCHEGO SEMI CURADO CAMPOERIAL

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	000849 ES-15.00265-TO CE. RD 40917 8431438000218 LECHE PASTEURIZADA DE VACA (MIN 80%), CABRA (MIN 4%) Y OVEJA (MIN 4%), SAL, CLORURO CÁLCICO, LISOZIMA DE HUEVO, CUAJO, CULTIVOS LÁCTICOS.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	28-33 % MIN 45 % MAX 50 % MIN 50 % 1.5-2.2 % 5-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10e4 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	354 Kcal 21 g. 32 g. <1.0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	7.5 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO SEMI CURADO
Artículo MANCHEGO SEMI CURADO GUADAMUR

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	001395 ES-15.00265/TO CE 8431438000089 LECHE PASTEURIZADA DE VACA (MIN 50%), CABRA (MIN 10%), OVEJA(MIN 10%), SAL, CLORURO CALCICO, LISOZIMA DE HUEVO, CUAJO, CULTIVOS LÁCTICOS.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	30-35 % MIN 45 % MAX 50 % MIN 50 % 53-57 % 1.5-2.2 % 4-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	380 Kcal 21 g. 32 g. <1.0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	8 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO MADURADO

Artículo

MEZCLA T. MANCHEGO RIBERA DEL TAJO CURADO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	001132 REG. SAN. R.D. PRS AL 2020 1513 ES 15.00265/TO CE LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CABRA Y OVEJA, CLORURO CALCICO, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO, SAL, Y LISOZIMA (contiene huevo)
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	1.8 g 2-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1757 Kcal/424 Kcal 24 g. 36 g. 1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	7 LBS APROX. 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO CURADO
Artículo MANCHEGO CURADO GUADAMUR

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	000845 ES-15.00265/TO CE. Reg san RD 40923 8431438000126 LECHE PASTEURIZADA DE VACA (MIN 50%), CABRA(MIN 10%) Y OVEJA(MIN 10%), SAL, CLORURO CALCICO, LISOZIMA DE HUEVO, CUAJO, CULTIVOS LÁCTICOS.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	30-35 % MIN 45 % MAX 50 % MIN 50 % 1.5-2.2 % 4-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	380 Kcal 23 g. 32.5 g. 0.2 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	7 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO CURADO D.O.
Artículo MANCHEGO CURADO D.O. FLOR DE MI PUEBLO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	001198 E-1500265/TO CEE 8431438000188 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA 100%, CUAJO ANIMAL, SAL, CLORURO CÁLCICO, LISOZIMA DE HUEVO, CULTIVOS LÁCTICOS.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	32-37 % MIN 50 % MAX 45 % MIN 55 % 1.5-2.2 % 5-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10e4 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	415 Kcal 25 g. 35.5 g. 0.2 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	7 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO **MEZCLA DE QUESOS RALLADOS tipo parmesano**
Artículo **RALLADO GRATIN 1 K**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	014152 ES-15.05362/S CE. Reg San RD en proc sol no. 30749 8422241803028 QUESO, MARGARINA, SÓLIDOS LÁCTEOS, SALES FUNDENTES(E452,E331 Y E330), ALMIDÓN Y CONSERVANTE(E-202),PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSUERO, SAL, ANTIAPELMAZANTE.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	17-26 % 30-38 % 35-44 % 56-65 % 0.3-1.8 % 5-10 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	 <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	305 Kcal 21 g. 21 g. 8 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2.2 LBS NETO 10



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

QUESO TIPO PARMESANO ESTILO ITALIANO RALLADO EN POLVO 1KG LAFUENTE

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición País de Origen	015362 E-15141/S CEE. RD 44244 8422241120071 QUESO GRANA, Q. CURADOS, LECHE PAST DE VACA OVEJA Y CABRA, CUAJO, FERMENTOS LACT, SAL, ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	20-24 % 33-38 % 38-63 % 57-62 % 47-49 % 1-2 % 5-10 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g
Valores	Valor energético	1270 kJ
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	8 g. 8 g. 8 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2.2 LBS NETO 10



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**QUESO TIPO PARMESANO
RALLADO OGGI POLVO**

Producto:	<p>Código 015568 Núm. Reg. Sanitario ES 15.01662/B Código EAN 8410634016223 Composición QUESO, ALMIDON MODIFICADO, AGUA, PROTEINAS DE LA LECHE, ACEITE VEGETAL, SALES DE FUNDIDO, SAL, ACIDO CITRICO, CORRECTOR DE ACIDEZ,</p> <p>País de Origen ESPAÑA</p>
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación 2-8 °C</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales <1000 ufc/g E.Coli <100 ufc/g Staphilococcus Aureus Ausencia /25g Salmonella / Shigella <100 /25g Listeria Monocytogenes</p>
Valores	<p>Valor energético 1161 Kj/277 Kcal</p>
Nutricionales/100g:	<p>Proteínas 17 g. Grasas 8.5 g. Carbohidratos 23 g.</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 2.2 LBS NETO Unidades por caja 8</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO BRIE
Artículo BRIE 125 G

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	0181981 DE-BY 114-EG 8413212001857 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CULTIVOS LÁCTICOS, SAL, CUAJO NO ANIMAL, P. CANDIDUM
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	25 GRS % 50% 50% 44.5-49.5 % 67-72 % 1.95-2.45 % <8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10000 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	305 Kcal 20 g. 25 g. <1.0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	0.33 LBS 8



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO CAMMEMBERT
Artículo CAMMEMBERT125 G

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	0181961 DE-BY 114-EG 8413212001864 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, FERMENTOS LÁCTICOS, SAL, CUAJO MICROBIANO, P.CANDIDUM
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	25% 50% 50% 44.5-49.5 % 67-72 % 1.95-2.45 % <8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10000 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	305 Kcal 20 g. 25 g. <1.0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	0.33 LBS 8



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

QUESO FUNDIDO
TRIANGULITOS QUESO PORCION 375 GR.CLASSIC

Producto:	<p>Código 0121151 Núm. Reg. Sanitario RO L32 EC Código EAN 8413212002861 Composición Láctea LECHE DESNAT. EN POLVO, AGUA, QUESO(30%) (leche, sal, cuajo, cultivos lactic), MANTEQ., SUERO EN POLVO, SALES DE FUSION (E452, E450, E331), LECHE DESNAT. EN POLVO, REGULAD. ACIDEZ: E330, PROTEINAS DE LECHE, SAL, E23</p>
	<p>País de Origen RUMANIA</p>
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total 20% Grasa en extracto Seco MIN 47 % Humedad MIN 40.8 % Extracto Seco <1.0 % Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación 2-8 °C</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales <10000 ufc/g E.Coli <10 ufc/g Staphilococcus Aureus <100 ufc/g Salmonella / Shigella Ausencia /25g Listeria Monocytogenes Ausencia /25g</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético 242 kcal Proteínas 10 g. Grasas 20 g. Carbohidratos 5.4 g.</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. GRS. Unidades por caja 12 ESTUCHES DE 24 PORC CADA UNO.</p>



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

QUESO FUNDIDO
TRIÁNGULITOS QUESO PORCION LIGHT 375 GR.

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario

RO L32 EC

Código EAN

8413212002861

Composición Láctea

LECHE DESNAT. RECONSTIT (agua, leche en polvo), QUESO(35%) (leche, sal, cuajo, cultivos), LECHE DESNATADA EN POLVO, SALES DE FUSION (E452, E450, E331), PROTEINAS LECHE, REGUL. ACIDEZ:E330, MANTEQ., SAL, CONSERV E234

País de Origen

RUMANIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

10%

Grasa en extracto Seco

MIN 25 %

Humedad

Extracto Seco

MIN 33.5 %

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

<1.0 %

Temperatura de Conservación

2-8 °C

Especificaciones

Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<10000 ufc/g

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<100 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

160 kcal

Proteínas

13 g.

Grasas

10 g.

Carbohidratos

4.5 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

GRS.

Unidades por caja

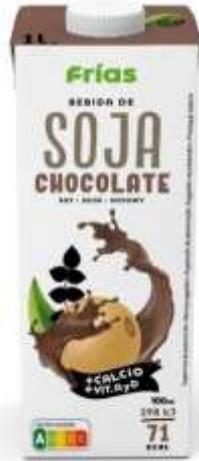
12 ESTUCHES DE 24 PORC CADA UNO.



Ficha Técnica y Logística

TIPO **BEBIDA SOJA ENRIQUECIDA CALCIO**
Artículo **LECHE DE SOJA**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	0203001 ES-26.01572/BU CE / RD PRS AL 2018 0253 8436019099674 AGUA, HABAS DE SOJA, FRUCTOSA, SALES DE CALCIO, AROMA, EMULGENTE (CARRAGENANO) Y VITAMINAS A Y D.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	1.70% 90.20% 9.80% 0.05g/ml % Ambiente °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia ufc/g Ausencia ufc/g Ausencia ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	43 Kcal 3.1 g. 1.7 g. 3.7 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1 LT 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

BEBIDA SOJA SABOR CHOCOLATE
LECHE DE SOJA SABOR CHOCOLATE

Producto:	Código	0203021
	Núm. Reg. Sanitario	RD PRS AL 2018 0251
	Código EAN	8436019091036
	Composición	AGUA, HABAS DE SOJA, FRUCTOSA, CACAO, ALMIDON MODIFICADO DE MAIZ, EMULGENTE (CARRAGENO), SAL Y AROMA
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total	2.10%
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	0.05g/ml %
	Temperatura de Conservación	Ambiente °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	Ausencia ufc/g
	E.Coli	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus Aureus	Ausencia ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético	67 Kcal
	Proteínas	2.7 g.
	Grasas	2.1 g.
	Carbohidratos	9.2 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	1 LT
	Unidades por caja	6



Ficha Técnica y Logística

TIPO BEBIDA DE ALMENDRA UHT
Artículo LECHE DE ALMENDRAS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	0203561 RD PRS AL 2018 0252 8436019097014 AGUA, AZUCAR, ALMENDRAS, SALES CALCICAS DE AC. ORTOFOSFORICO, EMULGENTE, ESTABILIZANTES, SAL, AROMA, VITAMINA A, D, B12. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA. AGITAR BIEN ANTES DE SERVIR.
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA 1.3-2 1.3-2 % 0-25 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia ufc/g Ausencia ufc/g Ausencia ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	121 kJ 0.5 g. 1.4 g. 3.5 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1 LT 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO

BEBIDA DE AVENA

Artículo

BEBIDA DE AVENA

Producto:

Código

020350

Núm. Reg. Sanitario

Reg. San. RD 51029

Código EAN

8436019097014

Composición

AGUA, AVENA, SALES CALCICAS DE AC. ORTOFOSFORICO, EMULGENTE, ESTABILIZANTES, SAL, VITAMINA D. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOJA Y FRUTOS DE CASCARAS. AGITAR BIEN ANTES DE SERVIR.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

0-25 °C, no necesiat frío, lugar fresco y seco.

Especificaciones

Enterobacterias Totales

Ausencia ufc/g

Microbiológicas:

E.Coli

Ausencia ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Valor energético

196 kJ

l:

Proteínas

1.4 g.

Grasas

0.8 g.

Carbohidratos

8.3 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

1 LT

Unidades por caja

6



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

CREMA DE LECHE 5% GRASA
CREMA DE LECHE PARA COCINAR MILRAM

Producto:	<p>Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición</p> <p>País de Origen</p>	<p>056057 DE NI-010 EG //RD REG. SAN. 44094 4036300104106 NATA (48%), LECHE DESNATADA (48%), ALMIDON MODIFICADO, ESPESANTE(GOMA XANTHAN), ALGINATO SODICO, PROTEINA DE LECHE, EMULSION ALEMANIA</p>
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación</p>	<p>4.8-5.2 % 0.13 g. 2-20 °C</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes</p>	<p>Máx.1,0x10² Máx.1,0x10² Máx.1,0x10² Ausencia / 25 grs Ausencia</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos</p>	<p>89 kcal 3.3 g. 5 g.</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja</p>	<p>1 LT 12</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO WHIPPING CREAM CREMA PARA MONTAR
Artículo NATA PARA MONTAR 35% M.G.

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	054300 Reg. San. R.D. 51066 8436579200053 NATA (99,98%), ESTABILIZANTE (E407)
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA MAX 37% 2-25 °C, evitando cambios bruscos de temperatura.
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	334kca 2,1g 24,6g 2,4g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1 LT 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO NATA PARA MONTAR Y COCINAR SIN AZUCAR
Artículo VEGECREM DUO SIN AZUCAR 25%MG

Producto:	<p>Código 054402</p> <p>Núm. Reg. Sanitario Reg. San. R.D. 49357</p> <p>Código EAN 8436579200077</p> <p>Composición AGUA, GRASAS Y ACEITES VEGETALES TOTALMENTE HIDROGENADOS, SAL, ESTABILIZANTE, LECHE DESNATADA EN POLVO, LECITINA DE SOJA, SUERO DE MANTEQUILLA, MALTODEXTRINA, COLORANTE BETA CAROTENO.</p> <p>País de Origen ESPAÑA</p>
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total 25-29%</p> <p>Grasa en extracto Seco</p> <p>Humedad</p> <p>Extracto Seco</p> <p>Humedad en la Sustancia sin Grasa</p> <p>Sal</p> <p>Temperatura de Conservación 2-15 °C, evitando cambios bruscos de temperatura.</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales Máx.1,0x10²</p> <p>E.Coli Máx.1,0x10²</p> <p>Staphilococcus Aureus Máx.1,0x10²</p> <p>Salmonella / Shigella Ausencia / 25 grs</p> <p>Listeria Monocytogenes Ausencia</p>
Valores Nutricionales/100g:	<p>Valor energético 296kcal</p> <p>Proteínas 0,5g</p> <p>Grasas 27,0g</p> <p>Carbohidratos 13,0g</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 1 LT</p> <p>Unidades por caja 6</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

NATA MONTADA EN SPRAY AZUCARADA
NATA MONTADA EN SPRAY 250 C.C.

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	156039 Reg. San. R.D 51061 NATA, ESTABILIZANTE, AZUCAR, PROTEINA DE LA LECHE, EMULGENTE.
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA MAX. 30% 2-15 °C, evitando cambios bruscos de temperatura.
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	308kca 2,2g 28,0g 11,7g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	250 CC 12



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

MANTEQUILLA PORCION 10 GRS
MANTEQUILLA PORC 10 GRS PAPEL BIODEGRADABLE

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	0754221 REG. SAN. R.D. 50686 Nata UH, sal.
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	MAX 8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Máx.1,0x10 ² Ausencia / 25 grs Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	1 CAJA 100 PORCIONES



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO MANTEQUILLA 82% MG
Artículo OLDENBURGER MANTEQUILLA BLOQUE SIN SAL

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	110455 DE NI 086 EG, Reg San RD PRS 2019-1154 Nata, cultivos de ácido láctico, concentrado de ácido láctico.
	País de Origen	ALEMANIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	82% MAX 8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	0 ufc/g 0 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	25 KGS 1



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

PECHUGA DE PAVO
PECHUGA DE PAVO 11 x 11

Producto:	Código	C21
	Núm. Reg. Sanitario	ES 10.03970/B CE
	Código EAN	8411477905019
	Composición	PECHUGA DE PAVO 52%, AGUA, FÉCULA PATATA, SAL DEXTROSA, ANTOXIDANTES, AROMA, ESPECIES, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Proteína Total	> 11
	Humedad %	< 80
	Azúcares %	< 3
	Sal	1,9 g. /100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	< 100 UFC/g
	E.Coli	Ausencia 25 g
	Staphilococcus Aureus	< 100 UFC/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia 25 g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia 25 g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético	77 Kcal
	Proteína Total	11 g
	Grasas	1 g
	Carbohidratos	6 g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	7,1 Lbs
	Unidades por caja	3



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

MORTADELA ITALIANA
MORTADELA ITALIANA CON ACEITUNAS

Producto:	Código	C31
	Núm. Reg. Sanitario	ES 10.03970/B CE
	Código EAN	8411477002848
	Composición	CARNE DE CERDO 41%, AGUA, GRASA DE CERDO, AVE, DEXTROSA, LACTOSA, ANTOXIDANTES, AROMA, LECHE, SAL, CONSERVADORES, COLORANTE.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Proteína Total	< 11
	Humedad %	< 65
	Azúcares %	< 5
	Sal	2,3 g./100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	< 100 UFC/g
	E.Coli	Ausencia 25 g
	Staphilococcus Aureus	< 100 UFC/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia 25 g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia 25 g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético	230 Kcal
	Proteína Total	11 g.
	Grasas	18 g.
	Carbohidratos	6 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	6.6 LBS
	Unidades por caja	2



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**JAMÓN COCIDO Y AHUMADO
JAMÓN WESTFALIA**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición País de Origen	C 70 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO COCIDO Y AHUMADO ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Humedad Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	1,8 g. (100 grs) 0-5°
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10 <10 ausencia/25 g ausencia/25 g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	128 Kcal 18,9 g. 5,7 g. 0,8 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	20 LBS 1



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN
Artículo JAMON CURADO DESHUESADO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	D00 D02 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE
	Curación mínima	Min. 10-11 meses
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total	15% máximo
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	50% máximo
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	5% máximo
	Temperatura de Conservación	Refrigerado
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	
	Staphilococcus Aureus	
	Salmonella / Shigella	
	Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100 gr
	Proteínas	
	Grasas	
	Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	Peso Aprox. 13 LBS
	Unidades por caja	2



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN
Artículo JAMÓN ALTO RENDIMIENTO DESHUESADO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	D03 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE
	Curación mínima	12 meses
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total	13% máximo
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	52% máximo
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	5% máximo
	Temperatura de Conservación	Refrigerado
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	
	Staphilococcus Aureus	
	Salmonella / Shigella	
	Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético	231 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.
	Proteínas	31g
	Grasas	11g
	Carbohidratos	0'5g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	11 LBS
	Unidades por caja	2



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN DESHUESADO
Artículo JAMÓN DESHUESADO CUADRADO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Curación mínima País de Origen	D37 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE 12 meses ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigerado
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	12 LBS APROX 2



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN DESHUESADO CAVA
Artículo JAMÓN SERRANO CAVA SELECTO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	D49 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	14-15 meses ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	12 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

JAMÓN IBÉRICO
JAMÓN IBÉRICO DESHUESADO BLOCK

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	I 03 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL Y CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	24 MESES ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	- <10/g <10/gr Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	12 LBS APROX 2



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO **JAMÓN**
Artículo **JAMÓN SERRANO BODEGA PATA**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	J 02 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
Especificaciones:	Curación mínima País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	12-13 meses ESPAÑA 15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	20 lbs APROX 1



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN IBÉRICO RECEBO
Artículo JAMÓN IBÉRICO RECEBO PATA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	I 02 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	24 meses ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 40% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	258.38 Kcal/100gr
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	29.01 gr 15.62 0,44 gr
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	20 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN IBÉRICO BELLOTA
Artículo JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PATA

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Curación mínima País de Origen	I 01 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE. 36 meses ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 40% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	21 LBS APROX 2



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

SALCHICHÓN
SALCHICHÓN PRIMERA

Producto:

Código
Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición

E 08
B-10,01900 CE

MAGRO Y GRASA DE CERDO, PROTEÍNA LÁCTICA, LACTOSA, SAL, ESPECIES, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, COLORANTE, FERMENTOS, CONSERVADORES, ANTIOXIDANTES.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

54% máximo
38% máximo

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético 407Kcal
Proteínas 20g
Grasas 33g
Carbohidratos 2g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.
Unidades por caja

3.8 LBS APROX
4



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

CHORIZO
CHORIZO PRIMERA VACIO

Producto:

Código
Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición

E 16
B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA DE SOJA, SORBITOL, PROTEÍNA LÁCTEA, DEXTROSA. SAL, ESTABILIZANTES, AROMA ANTIOXIDANTE, CONSERVADOR, COLORANTE. ESPAÑA

País de Origen

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

60% máximo
45% máximo

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

Valores

Valor energético 442Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas 27g
Grasas 24g
Carbohidratos 4g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **2.8 LBS**
Unidades por caja 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

CHORIZO
CHORIZO VELA EXTRA

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

E 15

B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA LÁCTEA, SORBITOL DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMA, AJO, CONSERVADORES, COLORANTE.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

45% máximo

45% máximo

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr

24g

22g

6g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

Unidades por caja

3 LBS APROX

6



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

LOMO
LOMO EMBUCHADO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 20 B-10,01900 CE LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	45% máximo 45% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	215 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	36g 7,7g 0,11g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2 LBS APROX 8



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

LOMO
LOMO IBÉRICO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	I 20 B-10,01900 CE
	País de Origen	CAÑA DE LOMO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA, LACTOSA, DEXTRINA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTE, CONSERVANTES, PIMIENTON, DIENTES DE AJO, ÁCIDO CÍTRICO, ORÉGANO Y AROMA DE HUMO. ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	11% máximo 55% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	218 Kcal/100 gr
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	32g 10g 0'17g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	4.2 LBS APROX 4



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

CHORIZO
CHORIZO IBÉRICO

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición

I 21

B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA,
ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDENATE,
CONSERVADORES.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

56% máximo
38% máximo

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

413 Kcal/100 gr
24g
39g
3g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.
Unidades por caja

2.4 LBS APROX
4



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

SALCHICHÓN IBÉRICO
SALCHICHÓN IBÉRICO

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

País de Origen

I 25

B-10,01900 CE

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, PROTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESPECIAS, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR, ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

53% máximo

40% máximo

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

394 Kcal/100 gr

22g

32g

4g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

Unidades por caja

2.4 LBS APROX

4



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

SOBRASADA
SOBRASADA AL VACIO

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario

Código EAN

Composición

E 21

B-10,01900 CE

GRASA DE CERDO, SAL, ESPECIES, LACTOSA,
PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA LÁCTEA,
ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

45% máximo

38% máximo

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

Valores

Valor energético

477 Kcal/100 gr

Nutricionales/100g:

Proteínas

13G

Grasas

46g

Carbohidratos

1'8g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

1.5 LBS APROX

Unidades por caja

12



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

SOBRASADA
SOBRASADA TARRINA 1 K

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 22 B-10,01900 CE
	País de Origen	GRASA DE CERDO, ESPECIES, SAL, DEXTRINA, LACTOSA, PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA DE LECHE, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	66% máximo 23% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	615 Kcal/100 gr 6g 65g 2'5g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2.2 LBS NETO 1 KG 6



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

CHISTORRA
CHISTORRA OREADA

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición

G 11

B-10,01900 CE R.D. REG. SAN. PRS AL 2020 2834

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Humedad
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

Lugar fresco y seco. 3-7°

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

Valores Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.
Unidades por caja

4.8 LBS

3



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

PEPPERONI
PEPPERONI LONCHEADO 1 KG

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 62 B-10,01900 CE CARNE DE CERDO, PROTEINA DE CERDO, ESPECIES, SAL, DEXTRINA, FIBRA VEGETAL, AROMA, ANTIOXIDANTES.
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Humedad Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA Lugar fresco y seco. 3-7°
Especificaciones:	por bandeja Gramaje Loncha	820 lonchas 2.2 grs
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1558 Kj 20 g. 28.31 g. 11.34 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	2.2 LBS NETO 1 KG 4



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MORCILLA

Artículo

**MORCILLA CON CEBOLLA
MORCILLA CON ARROZ**

Producto:

Código

E 50 - E 51

Núm. Reg. Sanitario

10-09344-BU/R.D. PRS AL2018 0569-20180570

Código EAN

Composición

CEBOLLA HORCAL, TOCINO, PAN, SANGRE Y
ESPECIAS. ARROZ EN EL CASO DE LA MORCILLA CON
ESPAÑA

País de Origen

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Humedad

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Lugar fresco y seco. 2-7°

Especificaciones:

Enterobacterias Totales

<1.0x10¹ ufc/g

E.Coli

<1.0x10¹ ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia / 25 g

Salmonella / Shigella

<5 ufc/g

Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

0.49 LBS (CEBOLLA)// 0.74 LBS (ARROZ) APROX

Unidades por caja

18 (CEBOLLA) -15 (ARROZ)



Ficha Técnica y Logística

TIPO CHORIZO
Artículo CHORIZO SARTA PICANTE

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 83 CE 10,01900/B 8413387301998 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN PICANTE, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	Pais de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	50,50% s.m.s. 27.70% 4% 0 A 5º
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 ¹ ufc/g <1.0x10 ¹ ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteinas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	200 GRS 0.44 LBS NETO 20



Ficha Técnica y Logística

TIPO CHORIZO
Artículo CHORIZO SARTA DULCE

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	E 75 8426635060233 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	50,50% s.m.s. 27.70% 4% 0 A 5°
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 ¹ ufc/g <1.0x10 ¹ ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
Valores	Valor energético	
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	Peso aprox. 200 GRS 0.44 LBS 20



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

SECALLONA
FUET

Producto:

Código

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición

E 18

CE 10,01900/B
08413387221647
MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, AZÚCAR,
DEXTRINA, DEXTROSA, ESPECIES, ANTIOXIDANTES,
CONSERVADORES Y COLORANTE.
ESPAÑA

País de Origen

Especificaciones:

Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación

57% Máximo
40% máximo
0 A 5°

**Especificaciones
Microbiológicas:**

Enterobacterias Totales
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

<100 UFC/GR
<100 UFC/GR
ausencia/25gr

Valores

Valor energético

332,87 kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas
Grasas
Carbohidratos

28,08 g
22,47 g
4,58 g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.
Unidades por caja

Peso aprox 160 GRS
18



Ficha Técnica y Logística

TIPO JAMÓN SERRANO
Artículo SOBRE JAMÓN SERRANO 80 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 608 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	15% máximo 50% máximo 5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr.
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	31g 13g 1g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 grs 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

SALCHICHON SOBRE SALCHICHON EXTRA 80 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 6101 B-10,01900 CE
	País de Origen	MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSA, DEXTROSA, ESPECIAS, AROMAS, ESTABILZANTES, ANTIOXIDANTES. ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	50% máximo 40% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	317 Kcal/100 gr 1322,4 KJ/100gr. 25g 23g 3g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO CHORIZO
Artículo CHORIZO EXTRA SOBRE 80 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	SD 611 B-10,01900 CE
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	MAGRO DE CERDO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA LÁCTEA, SORBITOS, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMA, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES, COLORANTE. ESPAÑA 45% máximo 45% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr 24g 22g 6'6g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO	LOMO	
Artículo	LOMO SOBRE 80 GRS	
Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 8191 B-10,01900 CE
	País de Origen	LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR. ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	10% máximo 55% máximo 3'5% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	36g 7,7g 0'11g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	80 GRS 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO **JAMÓN IBÉRICO**
Artículo **SOBRE JAMÓN IBÉRICO 100 GRS**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 280 B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO IBÉRICO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	 15% máximo 40% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	100 GRS 0.22 LBS 15



MONTE BLANCO



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

SALCHICHÓN IBÉRICO
SOBRE SALCHICHÓN IBÉRICO 100 GRS

Producto:

Código

S 273

Núm. Reg. Sanitario

B-10,01900 CE

Código EAN

Composición

MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, PROTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESPECIAS, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR, COLORANTE.

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

53% máximo

Humedad

40% máximo

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Refrigeración

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

Valores

Valor energético

394 Kcal/100 gr

Nutricionales/100g:

Proteínas

22g

Grasas

32g

Carbohidratos

4g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

100 GRS 0.22 LBS

Unidades por caja

15



Ficha Técnica y Logística

TIPO CHORIZO IBÉRICO
Artículo CHORIZO IBÉRICO SOBRE 100 GRS

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	S 270 B-10,01900 CE MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESPECIAS, PORTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. País de Origen ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	56% máximo 38% máximo Refrigeración
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
Valores	Valor energético	413 Kcal/100 gr
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	24g 39g 3g
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	100 GRS 0.22 LBS 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

LOMO IBERICO
LOMO IBERICO SOBRE 100 GRS

Producto:	<p>Código S279</p> <p>Núm. Reg. Sanitario B-10,01900 CE</p> <p>Código EAN</p> <p>Composición CAÑA DE LOMO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA, LACTOSA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, PIMENTÓN, DIENTES DE AJO, ÁCIDO CÍTRICO, ORÉGANO Y AROMA DE HUMO.</p>
	País de Origen ESPAÑA
Especificaciones:	<p>Materia Grasa Total 11% máximo</p> <p>Grasa en extracto Seco</p> <p>Humedad 55% máximo</p> <p>Extracto Seco</p> <p>Humedad en la Sustancia sin Grasa</p> <p>Sal</p> <p>Temperatura de Conservación Refrigeración</p>
Especificaciones Microbiológicas:	<p>Enterobacterias Totales</p> <p>E.Coli</p> <p>Staphilococcus Aureus</p> <p>Salmonella / Shigella</p> <p>Listeria Monocytogenes</p>
Valores	Valor energético 218 Kcal/100 gr
Nutricionales/100g:	<p>Proteínas 32g</p> <p>Grasas 10g</p> <p>Carbohidratos 0'17g</p>
Envase:	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 100 GRS 0.22 LBS</p> <p>Unidades por caja 15</p>



Ficha Técnica y Logística

TIPO MAHÓN D.O.
Artículo MAHÓN D.O. MINI EN ESTUCHE

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	10423 E-1501841/PM CEE 8413219001669 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, EXTRACTO DE CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVANTE E-1105 (LISOZIMA DE HUEVO).
Especificaciones:	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA 21-26 % 40-45 % 28-32 % 68-75 % 45-52 % 2,5-3,5 % 4-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	700-800 GRS 1.8 LBS 6

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

GRANA PADANO
CUÑA GRANA PADANO

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	0194811 IT 42/021 CEE 8002710812005 LECHE CRUDA SEMIDESNATADA DE VACA,SAL,CUAJO,LISOZIMA DE HUEVO
	País de Origen	ITALIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	28% 32 MIN % 34% 66% 47.00% 1.60% 4-6 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores	Valor energético	384 Kcal
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	33 g. 28 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	0.44 LBS 200 GRS 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**PARMIGIANO REGGIANO DOP (CURADO MAS DE 12 M)
CUÑA PARMIGIANO REGGIANO**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	0169061 Rep. Dom. Reg. San. 35798 LECHE DE VACA, SAL, CUAJO.
	País de Origen	ITALIA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-8 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores	Valor energético	1671 Kj/402 Kcal
Nutricionales/100g:	Proteínas Grasas Carbohidratos	32 g. 30 g. 0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	0.44 LBS 200 GRS 15



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**QUESO GRASO MIN.45% MG/ES.
EMMENTAL LONCH.BOCATERIA 200G.**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	018028 ES-15.06509/BU CE 8422241800874 LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,FERMENTOS LACTICOS Y CUAJO
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	26-29 % 50-52 % 44-41 % 56-59 % 55-57 % 0.8-1.8 % 5-10 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia <10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	343 kcal 27 g. 25 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	200 GRS 12 POR ENCARGO



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO MADURADO EXTRAGRASO MIN 60% MG/ES
Artículo HAVARTI LONCHAS BOCATERIA 200G.

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	018019 ES-15.06509/BU CE 8422241800935 LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,FERMENTOS LACTICOS,CUAJO Y CONSERVADOR (E-251)
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	36-39 % 47-50 % 39-36 % 61-64 % 54-56 % 0.9-1.3 % 5-10 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia <10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	417 kcal 20 g. 37 g. 1 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	200 GRS 12 POR ENCARGO



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**QUESO MADURADO GRASO MIN 48% M.G./E.S.
GOUDA LONCHAS BOCATERIA 200GR.**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	018022 ES-15.06509/BU CE 8422241800850 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO Y COLORANTE (BETACAROTENO)
	País de Origen	ESPAÑA
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	27.5-31 % 47-50 % 43-40 % 57-60 % 55-57 % 0.9-1.3 % 5-10 °C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia <10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
Valores Nutricionales/100g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	357 kcal 24 g. 29 g. 0 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	200 GRS 12 POR ENCARGO



Ficha Técnica y Logística

TIPO PARMESANO

Artículo CUÑA PARMESANO BELGIOIOSO 5 OZ

Producto:	Código	1523751
	Núm. Reg. Sanitario	RD 29087
	Código EAN	
	Composición	LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total	
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	
	Temperatura de Conservación	1-4°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	0 ufc/g
	Staphilococcus Aureus	0 ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
Valores Nutricionales/28g:	Valor energético	
	Proteínas	
	Grasas	
	Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	5 OZ 142 GRS
	Unidades por caja	12



Ficha Técnica y Logística

TIPO ASIAGO
Artículo CUÑA ASIAGO BELGIOIOSO 5 OZ

Producto:	Código 1534051 Núm. Reg. Sanitario RD 29091 Código EAN Composición LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS
	País de Origen U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación 1-4°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli 0 ufc/g Staphilococcus Aureus 0 ufc/g Salmonella / Shigella Ausencia /25g Listeria Monocytogenes Ausencia /25g
Valores Nutricionales/28g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 5 OZ 142 GRS Unidades por caja 12



Ficha Técnica y Logística

TIPO	QUESO PARMESANO	
Artículo	C F PARMESANO MINI 85 GR.	
Producto:	Código	1301221
	Núm. Reg. Sanitario	
	Código EAN	
	Composición	
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total	
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	
	Temperatura de Conservación	1-4°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	0 ufc/g
	Staphilococcus Aureus	0 ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
Nutricionales/28 g.	Valor energético	15 cal.
	Proteínas	2 g.
	Grasas	1.5 g.
	Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	3 Oz - 85 Gr.
	Unidades por caja	24

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO PARMESANO

Artículo

C F PARMESANO 225 GR.

Producto:	Código	1301201
	Núm. Reg. Sanitario	
	Código EAN	
	Composición	
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total	
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	Mín. 0.8%
	Temperatura de Conservación	1-4°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	0 ufc/g
	Staphilococcus Aureus	0 ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
Nutricionales/28 g.	Valor energético	15 cal.
	Proteínas	2 g.
	Grasas	1.5 g.
	Carbohidratos	
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	8 Oz - 225 Gr.
	Unidades por caja	12



Ficha Técnica y Logística

TIPO **MOZZARELLA RALLADA**
Artículo **C F MOZZARELLA RALLADA**

Producto:	Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	1306211 LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	 1-4°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	 0 ufc/g 0 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
Valores Nutricionales/30g:	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	60 cal. 9 g. 7 g. 2 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	8 Oz - 227 Gr. 12 POR ENCARGO



Ficha Técnica y Logística

TIPO MEZCLA QUESOS PARA PIZZA

Artículo C F RALLADOS PIZZERÍA

Producto:	Código	1306261
	Núm. Reg. Sanitario	29125 RD
	Código EAN	
	Composición	LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS
	País de Origen	U.S.A.
Especificaciones:	Materia Grasa Total	
	Grasa en extracto Seco	
	Humedad	
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	
	Temperatura de Conservación	1-4°C
Especificaciones Microbiológicas:	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	0 ufc/g
	Staphilococcus Aureus	0 ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
Valores Nutricionales/30g:	Valor energético	80 cal.
	Proteínas	8 g.
	Grasas	9 g.
	Carbohidratos	2 g.
Envase:	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	8 Oz - 227 Gr.
	Unidades por caja	12
		POR ENCARGO