



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** EDAM HOLANDES  
**Artículo** EDAM BARRA 40% AMMERLAND

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>002642</b>
	Núm. Reg. Sanitario	RD 40982
	Código EAN	
	Composición Láctea	LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO
	País de Origen	ALEMANIA
<b>Especificaciones:</b>	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

<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	314 Kcal
	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**

<b>Producto:</b>	<p><b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Tipo de Queso Composición Láctea</p> <p>País de Origen</p>	<p><b>007249</b> REG SAN RD 40974</p> <p>QUESO 45% MG/ES LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LÁCTEOS, CUAJO MICROBIANO</p> <p>ALEMANIA</p>
<b>Especificaciones:</b>	<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>
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	<p>Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes</p>	<p>&lt; 10 / g &lt;1 G Ausente/25 g. Ausente/25 g.</p>
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	<p>Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos</p>	<p>311 kcal. - 1293 kJ. 26G. 27G. 0.1</p>
<b>Envase:</b>	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja</p>	<p><b>6.8 LBS APROX</b> 4</p>



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**QUESO DANES**  
**TILSIT BARRA AMMERLAND**

#### Producto:

##### Código

**008047**

Núm. Reg. Sanitario

RD REG SAN 40979

Código EAN

Composición

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

Máx.1,0x10<sup>2</sup>

E.Coli

Máx.1,0x10<sup>2</sup>

Staphilococcus Aureus

Máx.1,0x10<sup>2</sup>

Salmonella / Shigella

Ausencia / 25 grs

Listeria Monocytogenes

Ausencia

#### Valores

Valor energético

#### Nutricionales/100g:

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

#### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**6.8 LB APROX**

Unidades por caja

4



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** GOUDA  
**Artículo** GOUDA BARRA AMMERLAND

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>002660</b> RD 40978  LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CLORURO CÁLCICO, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO, BETA-CAROTENO
	País de Origen	ALEMANIA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10 G <1 G  Ausente/25 g. Ausente/25 g.
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	361 Kcal 25 g. 29 g. <1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>7 LBS APROX</b> 4



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**GOUDA**  
**GOUDA 4,5 KG**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición  País de Origen	<b>003095</b> NL Z0670 EG/ R.D. 45154  LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS. CUAJO Y COLORANTE. HOLANDA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Ausencia / 25 grs Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1540 kJ/367 kcal 23g 31g 0g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>10 LBS</b> 1



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

### GOUDA CON COMINO GOUDA TIERNO CON COMINO

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



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

### GOUDA DE CABRA GOUDA CABRA CHEVRETTE

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>003054</b> NL Z0670 EG, RD REG SAN SO 0421 11783  LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO.
	País de Origen	HOLANDA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausente/25 g.
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	383 Kcal 24.9 g. 31.8 g. max. 0.1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>10 LBS</b> 1





## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**Emmental -Maasdam**  
**QUESO SUIZO 45% MG**

#### Producto:

**Código**  
Núm. Reg. Sanitario  
Código EAN  
Composición Láctea

**0042530**  
DE NI14064EG, R.D. 44513  
4000436493083  
LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVO  
LÁCTEO, CUAJO MICROBIANO.

#### Especificaciones:

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

ALEMANIA  
MIN. 25,2 MAX. 29,41  
MIN. 56 MAX. 59  
0,8  
2-4°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

354 Kcal  
27 g.  
27 g.  
< 0.5 g.

#### Envase:

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

**7 LBS APROX**  
4



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** AZUL  
**Artículo** AZUL GRAN BAVARESE BARRA

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>006063</b>
	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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	<100 ufc/g
	E.Coli	<1000 ufc/g
	Staphilococcus Aureus	<1000 ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	330 Kcal
	Proteínas	20-23 g.
	Grasas	26-29 g.
	Carbohidratos	<1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>7.5 LBS</b>
	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**

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**QUESO CHEDDAR**  
**BARRA CHEDDAR/AMERICANO IMPORTADO USA**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>008919</b> 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.
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	90 Kcal 4g. 3 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>5 LBS</b> 6



## Ficha Técnica y Logística

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

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

Nutrition Facts		
97 Servings Per Container		
Serving Size 1oz (28g/about 1" cube)		
Amount Per Serving		
<b>Calories</b>		<b>10</b>
		% Daily Va
<b>Total Fat</b>	8g	1
Saturated Fat	5g	2
Trans Fat	0g	
<b>Cholesterol</b>	30mg	1
<b>Sodium</b>	200mg	
<b>Total Carbohydrate</b>	1g	
Dietary Fiber	0g	
Total Sugars	0g	
Includes 0g Added Sugars		
<b>Protein</b>	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

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



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**FETA**  
**FETA ODYSSEY CUBO 8 LBS**

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





certified Kosher

## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**QUESO CREMA**  
**CREAM CHEESE SMITHFIELD NEUFCHATEL**

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



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**QUESO DE FREÍR CRIOLLO**  
**QUESO DE FREÍR**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición  País de Origen	<b>0023990</b> Reg San RD 42444  LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LACTICOS, CUAJO MICROBIANO, CLORURO DE CALCIO. REP. DOMINICANA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Ausencia / 25 grs Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	357 Cal. 21 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>5.5 LBS APROX</b> SIN CAJA



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** PECORINO ROMANO  
**Artículo** PECORINO BELGIOIOSO

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** PARMESANO MADURADO  
**Artículo** GRAN EMILGRANA 1/8 ZANETTI

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



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**PROVOLONE**  
**PROVOLONE PANCETTA**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>008853</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	340 Kcal 25,9 g. 26 g. 0.9 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12.5 LBS</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**PROVOLONE**  
**PROVOLONE AMERICANO MONTEGRINO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>0088560</b> RD REG SAN. PRS AL 2018 0309 LECHE PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, CONSERVANTES
	País de Origen	U.S.A.
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	2-6 °C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	340 Kcal 4 x g. 65 g. 4 x g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12.5 LBS APROX</b> 3



certified Kosher



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>007605</b> DE-NI 086 EG. RD 40740 4036300024206 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO
	País de Origen	ALEMANIA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g <1 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	297 Kcal 26 g. 21 g. <1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>5.51 lbs</b> 4



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<p><b>Código</b> <b>004584</b>          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>
	<p>País de Origen FRANCIA</p>
<b>Especificaciones:</b>	<p>Materia Grasa Total          Grasa en extracto Seco 40-42%          Humedad          Extracto Seco          Humedad en la Sustancia sin Grasa          Sal 1.1 / 100 g.          Temperatura de Conservación Congelado          Una vez descongelado conservar entre 2-8° antes de 7d</p>
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	<p>Enterobacterias Totales Máx.1,0x10<sup>2</sup>          E.Coli Máx.1,0x10<sup>2</sup>          Staphilococcus Aureus Máx.1,0x10<sup>2</sup>          Salmonella / Shigella Ausencia / 25 grs          Listeria Monocytogenes Ausencia</p>
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	<p>Valor energético 296 Kcal          Proteínas 24 g.          Grasas          Carbohidratos 2.7 g.</p>
<b>Envase:</b>	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. <b>5.51 lbs neto</b>          Unidades por caja 4</p>





## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MOZZARELLA  
**Artículo** MOZZARELLA RALLADA USA

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



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**MOZZARELLA**  
**PERLAS DE MOZZARELLA FRESCA (CONGELADA)**

#### Producto:

#### Código

**0046030**

Núm. Reg. Sanitario

FR 79.077.001 CE en R.D.

Código EAN

3523230030670

Composición

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

Máx.1,0x10<sup>2</sup>

E.Coli

Máx.1,0x10<sup>2</sup>

Staphilococcus Aureus

Máx.1,0x10<sup>2</sup>

Salmonella / Shigella

Ausencia / 25 grs

Listeria Monocytogenes

Ausencia

#### Valores

Valor energético

1089 kJ / 262 Kcal

#### Nutricionales/100g:

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

#### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**1 KG, PERLAS DE 2 GRS**

Unidades por caja

8

UNA VEZ DESCONGELADO CONSUMIR ANTES DE 7D



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** BURRATA  
**Artículo** BURRATA FRESCA (CONGELADA)

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MASCARPONE  
**Artículo** MASCARPONE 500GR.

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>019491</b> 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.
	País de Origen	ITALIA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	54% 80 % 40% 60% 87% 0-0.5 % 4-6 °C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	412 kcal 3.6 g. 42 g. 4.9 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>1.11 LBS NETO</b> 6



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>005400</b> 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.
	<b>País de Origen</b>	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	<b>Materia Grasa Total</b> <b>Grasa en extracto Seco</b> <b>Humedad</b> <b>Extracto Seco</b> <b>Humedad en la Sustancia sin Grasa</b> <b>Sal</b> <b>Temperatura de Conservación</b>	23-28 % 45-55 % 38-42 % 57-62 % 55-62 % 2.5-3.5 % 4-8 °C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	<b>Enterobacterias Totales</b> <b>E.Coli</b> <b>Staphilococcus Aureus</b> <b>Salmonella / Shigella</b> <b>Listeria Monocytogenes</b>	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	<b>Valor energético</b> <b>Proteínas</b> <b>Grasas</b> <b>Carbohidratos</b>	405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g.
<b>Envase:</b>	<b>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.</b> <b>Unidades por caja</b>	<b>7.8 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**MAHÓN D.O.**  
**MAHÓN D.O. CURADO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>005418</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>6.8 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

### QUESO TETILLA GALLEGA TETILLA DENOMINACION ORIGEN

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MANCHEGO SEMI CURADO  
**Artículo** MANCHEGO SEMI CURADO CAMPOERIAL

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>000849</b> 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.
<b>Especificaciones:</b>	País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	ESPAÑA 28-33 % MIN 45 % MAX 50 % MIN 50 % 1.5-2.2 % 5-8 °C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10e4 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	354 Kcal 21 g. 32 g. <1.0 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>7.5 LBS APROX</b> 2





## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MANCHEGO SEMI CURADO  
**Artículo** MANCHEGO SEMI CURADO GUADAMUR

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>001395</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	380 Kcal 21 g. 32 g. <1.0 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>8 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**QUESO MADURADO**  
**MEZCLA T. MANCHEGO RIBERA DEL TAJO CURADO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>001132</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	1757 Kcal/424 Kcal 24 g. 36 g. 1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>7 LBS APROX.</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MANCHEGO CURADO  
**Artículo** MANCHEGO CURADO GUADAMUR

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>000845</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	380 Kcal 23 g. 32.5 g. 0.2 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>7 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>001198</b> E-1500265/TO CEE 8431438000188 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA 100%, CUAJO ANIMAL, SAL, CLORURO CÁLCICO, LISOZIMA DE HUEVO, CULTIVOS LÁCTICOS.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	 <10e4 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	415 Kcal 25 g. 35.5 g. 0.2 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>7 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>014152</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 ufc/g  Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	305 Kcal 21 g. 21 g. 8 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2.2 LBS NETO</b> 10



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

### QUESO TIPO PARMESANO ESTILO ITALIANO RALLADO EN POLVO 1KG LAFUENTE

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



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**QUESO TIPO PARMESANO  
RALLADO OGGI POLVO**

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** BRIE  
**Artículo** BRIE 125 G

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>0181981</b> DE-BY 114-EG 8413212001857 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CULTIVOS LÁCTICOS, SAL, CUAJO NO ANIMAL, P. CANDIDUM
	País de Origen	ALEMANIA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10000 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	305 Kcal 20 g. 25 g. <1.0 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>0.33 LBS</b> 8





## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** CAMMEMBERT  
**Artículo** CAMMEMBERT125 G

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>0181961</b> DE-BY 114-EG 8413212001864 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, FERMENTOS LÁCTICOS, SAL, CUAJO MICROBIANO, P.CANDIDUM
	País de Origen	ALEMANIA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10000 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	305 Kcal 20 g. 25 g. <1.0 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>0.33 LBS</b> 8



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** QUESO FUNDIDO  
**Artículo** TRIANGULITTOS QUESO PORCION 375 GR.CLASSIC

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>0121151</b> RO L32 EC 8413212002861 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
	País de Origen	RUMANIA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación	20% MIN 47 % MIN 40.8 % <1.0 %  2-8 °C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<10000 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	242 kcal 10 g. 20 g. 5.4 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	GRS. 12 ESTUCHES DE 24 PORC CADA UNO.



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**QUESO FUNDIDO**  
**TRIANGULITOS 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

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



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**BEBIDA SOJA SABOR CHOCOLATE**  
**LECHE DE SOJA SABOR CHOCOLATE**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>0203021</b>
	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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	Ausencia ufc/g
	E.Coli	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus Aureus	Ausencia ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	67 Kcal
	Proteínas	2.7 g.
	Grasas	2.1 g.
	Carbohidratos	9.2 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>1 LT</b>
	Unidades por caja	6



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** BEBIDA DE ALMENDRA UHT  
**Artículo** LECHE DE ALMENDRAS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>0203561</b>
	Núm. Reg. Sanitario	RD PRS AL 2018 0252
	Código EAN	8436019097014
	Composición	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.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	Materia Grasa Total	1.3-2
	Grasa en extracto Seco	1.3-2 %
	Humedad	
	Extracto Seco	
	Humedad en la Sustancia sin Grasa	
	Sal	
	Temperatura de Conservación	0-25 °C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	Ausencia ufc/g
	E.Coli	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus Aureus	Ausencia ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	121 kJ
	Proteínas	0.5 g.
	Grasas	1.4 g.
	Carbohidratos	3.5 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>1 LT</b>
	Unidades por caja	6



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**BEBIDA DE AVENA**  
**BEBIDA DE AVENA**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>020350</b>
	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
<b>Especificaciones:</b>	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.
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	Ausencia ufc/g
	E.Coli	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus Aureus	Ausencia ufc/g
	Salmonella / Shigella	Ausencia /25g
	Listeria Monocytogenes	Ausencia /25g
<b>Valores l:</b>	Valor energético	196 kJ
	Proteínas	1.4 g.
	Grasas	0.8 g.
	Carbohidratos	8.3 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>1 LT</b>
	Unidades por caja	6



certified Kosher

## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

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

<b>Producto:</b>	<p><b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición</p> <p>País de Origen</p>	<p><b>056057</b> 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>
<b>Especificaciones:</b>	<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>
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	<p>Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes</p>	<p>Máx.1,0x10<sup>2</sup> Máx.1,0x10<sup>2</sup> Máx.1,0x10<sup>2</sup> Ausencia / 25 grs Ausencia</p>
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	<p>Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos</p>	<p>89 kcal 3.3 g. 5 g.</p>
<b>Envase:</b>	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja</p>	<p><b>1 LT</b> 12</p>





## Ficha Técnica y Logística

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

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



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<p><b>Código</b> <b>054402</b></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>	
<b>Especificaciones:</b>	<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>	
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	<p>Enterobacterias Totales Máx.1,0x10<sup>2</sup></p> <p>E.Coli Máx.1,0x10<sup>2</sup></p> <p>Staphilococcus Aureus Máx.1,0x10<sup>2</sup></p> <p>Salmonella / Shigella Ausencia / 25 grs</p> <p>Listeria Monocytogenes Ausencia</p>	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	<p>Valor energético 296kcal</p> <p>Proteínas 0,5g</p> <p>Grasas 27,0g</p> <p>Carbohidratos 13,0g</p>	
<b>Envase:</b>	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. <b>1 LT</b></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.**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>156039</b> Reg. San. R.D 51061  NATA, ESTABILIZANTE, AZUCAR, PROTEINA DE LA LECHE, EMULGENTE.
<b>Especificaciones:</b>	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.
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Máx.1,0x10 <sup>2</sup> Ausencia / 25 grs Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	308kca 2,2g 28,0g 11,7g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>250 CC</b> 12



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**MANTEQUILLA PORCION 10 GRS**  
**MANTEQUILLA PORC 10 GRS PAPEL BIODEGRADABLE**

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



certified Kosher

## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MANTEQUILLA 82% MG  
**Artículo** OLDENBURGER MANTEQUILLA BLOQUE SIN SAL

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



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

PECHUGA DE PAVO  
PECHUGA DE PAVO 11 x 11

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



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**MORTADELA ITALIANA**  
**MORTADELA ITALIANA CON ACEITUNAS**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b>	<b>C31</b>
	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
<b>Especificaciones:</b>	Proteína Total	< 11
	Humedad %	< 65
	Azúcares %	< 5
	Sal	2,3 g./100 g.
	Féculas	< 10
	Temperatura de Conservación	0-5°C
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	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
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	230 Kcal
	Proteína Total	11 g.
	Grasas	18 g.
	Carbohidratos	6 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>6.6 LBS</b>
	Unidades por caja	2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**JAMÓN COCIDO Y AHUMADO**  
**JAMÓN WESTFALIA**

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





## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** **JAMÓN**  
**Artículo** **JAMON CURADO DESHUESADO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>D00 D02</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE
	Curación mínima	Min. 10-11 meses
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	
	Staphilococcus Aureus	
	Salmonella / Shigella	
	Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100 gr
	Proteínas	
	Grasas	
	Carbohidratos	
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>Peso Aprox. 13 LBS</b>
	Unidades por caja	2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** **JAMÓN**  
**Artículo** **JAMÓN ALTO RENDIMIENTO DESHUESADO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>D03</b> B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE
	Curación mínima	12 meses
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales	
	E.Coli	
	Staphilococcus Aureus	
	Salmonella / Shigella	
	Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético	231 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.
	Proteínas	31g
	Grasas	11g
	Carbohidratos	0'5g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.	<b>11 LBS</b>
	Unidades por caja	2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN DESHUESADO  
**Artículo** JAMÓN DESHUESADO CUADRADO

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Curación mínima País de Origen	<b>D37</b> B-10,01900 CE JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE 12 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** **JAMÓN DESHUESADO CAVA**  
**Artículo** **JAMÓN SERRANO CAVA SELECTO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición  Curación mínima País de Origen	<b>D49</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.  14-15 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO

**JAMÓN IBÉRICO**

### Artículo

**JAMÓN IBÉRICO DESHUESADO BLOCK**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>I 03</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL Y CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	24 MESES ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	- <10/g <10/gr Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>12 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>J 02</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	12-13 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr. 31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>20 lbs APROX</b> 1



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN IBÉRICO RECEBO  
**Artículo** JAMÓN IBÉRICO RECEBO PATA

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>I 02</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.
	Curación mínima País de Origen	24 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	258.38 Kcal/100gr
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	29.01 gr 15.62 0,44 gr
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>20 LBS APROX</b> 2



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN IBÉRICO BELLOTA  
**Artículo** JAMÓN IBÉRICO BELLOTA PATA

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición  Curación mínima País de Origen	<b>I 01</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE CONSERVANTE.  36 meses ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>21 LBS APROX</b> 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

Grasas

Carbohidratos

27g

24g

4g

#### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

Unidades por caja

**2.8 LBS**

6



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**CHORIZO**  
**CHORIZO VELA EXTRA**

<b>Producto:</b>	<p><b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición</p> <p>País de Origen</p>	<p><b>E 15</b> B-10,01900 CE</p> <p>MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, DEXTRINA DE PATATA, ESPECIAS, PROTEÍNA LÁCTEA, SORBITOL DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMA, AJO, CONSERVADORES, COLORANTE.</p> <p>ESPAÑA</p>
<b>Especificaciones:</b>	<p>Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación</p>	<p>45% máximo 45% máximo</p> <p>Refrigeración</p>
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	<p>Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes</p>	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	<p>Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos</p>	<p>312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr 24g 22g 6g</p>
<b>Envase:</b>	<p>Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja</p>	<p><b>3 LBS APROX</b> 6</p>



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**LOMO**  
**LOMO EMBUCHADO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 20</b> B-10,01900 CE  LOMO DE CERDO, SAL, ESPECIAS, MALTODEXTRINA Y DEXTROSA DE MAÍZ, AZÚCAR, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	215 Kcal/100 gr 960 KJ/100gr.
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	36g 7,7g 0,11g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2 LBS APROX</b> 8



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**LOMO**  
**LOMO IBÉRICO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>I 20</b> 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
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	218 Kcal/100 gr
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	32g 10g 0'17g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>4.2 LBS APROX</b> 4



## 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**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 21</b> B-10,01900 CE  GRASA DE CERDO, SAL, ESPECIES, LACTOSA, PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA LÁCTEA, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	477 Kcal/100 gr 13G 46g 1'8g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>1.5 LBS APROX</b> 12





## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**SOBRASADA**  
**SOBRASADA TARRINA 1 K**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 22</b> B-10,01900 CE
	País de Origen	GRASA DE CERDO, ESPECIES, SAL, DEXTRINA, LACTOSA, PROTEÍNA DE SOJA, PROTEÍNA DE LECHE, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES. ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	615 Kcal/100 gr 6g 65g 2'5g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>2.2 LBS NETO 1 KG</b> 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

ESPAÑA

Materia Grasa Total

Humedad

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Lugar fresco y seco. 3-7°

#### Especificaciones:

por bandeja

820 lonchas

Gramaje Loncha

2.2 grs

#### Valores

##### Nutricionales/100g:

Valor energético

1558 Kj

Proteínas

20 g.

Grasas

28.31 g.

Carbohidratos

11.34 g.

#### Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

**2.2 LBS NETO 1 KG**

Unidades por caja

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

<1.0x10<sup>1</sup> ufc/g

E.Coli

<1.0x10<sup>1</sup> ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia / 25 g

Salmonella / Shigella

<5 ufc/g

Listeria Monocytogenes

#### Valores

Valor energético

#### Nutricionales/100g:

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 83</b> CE 10,01900/B 8413387301998 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN PICANTE, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	Pais de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g <1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteinas Grasas Carbohidratos	
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>200 GRS 0.44 LBS NETO</b> 20



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**CHORIZO**  
**CHORIZO SARTA DULCE**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>E 75</b>  8426635060233 MAGRO DE CERDO, PIMENTÓN, SAL, AZÚCARES, ESPECIAS, AJO, DEXTRINA, GLUTAMATO MONOSÓDICO, CARMÍN DE COCHINILLA.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g <1.0x10 <sup>1</sup> ufc/g Ausencia / 25 g <5 ufc/g
<b>Valores</b>	Valor energético	
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>Peso aprox. 200 GRS 0.44 LBS</b> 20



# MONTE BLANCO



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**                    **SECALLONA**  
**Artículo**                **FUET**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición  País de Origen	<b>E 18</b> CE 10,01900/B 08413387221647 MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, LACTOSA, AZÚCAR, DEXTRINA, DEXTROSA, ESPECIES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES Y COLORANTE. ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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°
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<100 UFC/GR <100 UFC/GR ausencia/25gr
<b>Valores</b>	Valor energético	332,87 kcal
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	28,08 g 22,47 g 4,58 g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>Peso aprox 160 GRS</b> 18



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** JAMÓN SERRANO  
**Artículo** SOBRE JAMÓN SERRANO 80 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 608</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTE, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	244 Kcal/100 gr 1015 KJ/100gr.
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	31g 13g 1g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>80 grs</b> 15





## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

### SALCHICHON SOBRE SALCHICHON EXTRA 80 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 6101</b> B-10,01900 CE
	País de Origen	MAGRO DE CERDO, TOCINO, SAL, PROTEÍNA LÁCTEA, LACTOSA, DEXTROSA, ESPECIAS, AROMAS, ESTABILZANTES, ANTIOXIDANTES. ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	317 Kcal/100 gr 1322,4 KJ/100gr. 25g 23g 3g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>80 GRS</b> 15



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** CHORIZO  
**Artículo** CHORIZO EXTRA SOBRE 80 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>SD 611</b> B-10,01900 CE
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	312,88 Kcal/100 gr 1302,37 KJ/100gr 24g 22g 6'6g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>80 GRS</b> 15



## Ficha Técnica y Logística

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



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 280</b> B-10,01900 CE  JAMÓN DE CERDO IBÉRICO, SAL, DEXTROSA, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	374'5Kcal/1554'05KJ 25g 30g 0'62g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 15



**MONTE BLANCO**



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO**  
**Artículo**

**SALCHICHÓN IBÉRICO**  
**SOBRE SALCHICHÓN IBÉRICO 100 GRS**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 273</b> B-10,01900 CE
	País de Origen	MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, PROTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESPECIAS, ESTABILIZANTES, ANTIOXIDANTES, CONSERVADOR, COLORANTE. ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	394 Kcal/100 gr 22g 32g 4g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 15



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** CHORIZO IBÉRICO  
**Artículo** CHORIZO IBÉRICO SOBRE 100 GRS

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S 270</b> B-10,01900 CE  MAGRO DE CERDO IBÉRICO, SAL, LACTOSA, ESPECIAS, PORTEÍNA DE LECHE, DEXTROSA, ESTABILIZANTES, AROMAS, AJO, ANTIOXIDANTES, CONSERVADORES.  País de Origen ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	413 Kcal/100 gr
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	24g 39g 3g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 15



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**LOMO IBERICO**  
**LOMO IBERICO SOBRE 100 GRS**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>S279</b> B-10,01900 CE  CAÑA DE LOMO, SAL, AZÚCAR, DEXTROSA, LACTOSA, ESPECIAS, ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES, PIMENTÓN, DIENTES DE AJO, ÁCIDO CÍTRICO, ORÉGANO Y AROMA DE HUMO.
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	
<b>Valores</b>	Valor energético	218 Kcal/100 gr
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	32g 10g 0'17g
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>100 GRS 0.22 LBS</b> 15



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>10423</b> E-1501841/PM CEE 8413219001669 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, EXTRACTO DE CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVANTE E-1105 (LISOZIMA DE HUEVO).
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>700-800 GRS 1.8 LBS</b> 6



# DISBALCA



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

**GRANA PADANO**  
**CUÑA GRANA PADANO**

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea	<b>0194811</b> IT 42/021 CEE 8002710812005 LECHE CRUDA SEMIDESNATADA DE VACA,SAL,CUAJO,LISOZIMA DE HUEVO
	País de Origen	ITALIA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	<1000 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g
<b>Valores</b>	Valor energético	384 Kcal
<b>Nutricionales/100g:</b>	Proteínas Grasas Carbohidratos	33 g. 28 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>0.44 LBS 200 GRS</b> 15



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

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

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



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>018028</b> ES-15.06509/BU CE 8422241800874 LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,FERMENTOS LACTICOS Y CUAJO
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia <10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	343 kcal 27 g. 25 g. 
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>200 GRS</b> 12 <b>POR ENCARGO</b>



## Ficha Técnica y Logística

### TIPO Artículo

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>018019</b> ES-15.06509/BU CE 8422241800935 LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,FERMENTOS LACTICOS,CUAJO Y CONSERVADOR (E-251)
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia <10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	417 kcal 20 g. 37 g. 1 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>200 GRS</b> 12 <b>POR ENCARGO</b>



## Ficha Técnica y Logística

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

<b>Producto:</b>	<b>Código</b> Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición	<b>018022</b> ES-15.06509/BU CE 8422241800850 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO Y COLORANTE (BETACAROTENO)
	País de Origen	ESPAÑA
<b>Especificaciones:</b>	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
<b>Especificaciones Microbiológicas:</b>	Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes	Ausencia <10ufc/gr <100ufc/gr Ausencia Ausencia
<b>Valores Nutricionales/100g:</b>	Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos	357 kcal 24 g. 29 g. 0 g.
<b>Envase:</b>	Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja	<b>200 GRS</b> 12 <b>POR ENCARGO</b>



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** PARMESANO

**Artículo** CUÑA PARMESANO BELGIOIOSO 5 OZ

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** ASIAGO  
**Artículo** CUÑA ASIAGO BELGIOIOSO 5 OZ

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



## Ficha Técnica y Logística

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

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



## Ficha Técnica y Logística

**TIPO** MEZCLA QUESOS PARA PIZZA

**Artículo** C F RALLADOS PIZZERÍA

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