

## CARACTERISTICAS GENERALES

- + Denominación comercial: Brie de Cabra 1 kg
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- + Características Organolépticas: Textura: blanda, homogénea y untuosa. Sabor: suave delicado y sutil
- + Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado.
- + **Alérgenos:** **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- + Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 25% MG sobre el total
- + Maduración min. 21 días
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069089
- + Nº RGS: ES 15.04457/MA CE



### VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1259,7 KJ/303,9 Kcal
Grasas	25,5 g
de las cuales saturadas	15,8 g
Hidratos de carbono	< 0,1 g
de las cuales azúcares	< 0,1 g
Proteína	18,6 g
Sal	1,5 g

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

### INFORMACION LOGÍSTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350359	
ENVASADO	Características: <b>Complejo papel parafinado</b>	
	Tipo de envasado: <b>envasado en papel y encajado en cajas de cartón</b>	

#### ➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	1,25	1,26	200	200	35
CAJA CARTON	2,50	2,72	435	240	70
PALET	263	308	1200	800	1200

#### ➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	Nº CAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	7	15	105	210

FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 95272424;



QUESOS ARGUDO

**QUESO DE CABRA BRIQUETA 2 KG x 2**

CODIGO: BR01

**CARACTERISTICAS GENERALES**

- ✚ Denominación comercial: Queso de Cabra, Briqueta 2 kg x 2
- ✚ Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- ✚ Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado.
- ✚ Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos**lácticos**)
- ✚ Producto apto para Celíacos y Vegetarianos
- ✚ Origen de la leche y producido en: España
- ✚ 25% MG sobre el total
- ✚ Maduración min. 21 días
- ✚ UNIDAD DE VENTA: kilo
- ✚ CODIGO TARIC: 04069089
- ✚ N° RGS: ES 15.04457/MA CE

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR**

Valor energético	1259,7 KJ/303,9 Kcal
Grasas	25,5 g
de las cuales saturadas	15,8 g
Hidratos de carbono	<0,1 g
de las cuales azúcares	<0,1 g
Proteína	18,6 g
Sal	1,5 g

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/-g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

**INFORMACION LOGISTICA**

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350014	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

➤ **PESOS/DIMENSIONES:**

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	2,2	2,22	190	190	70
CAJA CARTON	4,4	4,61	400	225	105
PALET	440	485	1200	800	1200

➤ **PALETIZACIÓN**

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	10	10	100	200

➤ **FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ;P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga);**

Telf: 95272424;



**CARACTERISTICAS GENERALES**

- ✚ Denominación comercial: Queso de Cabra, Briqueta 430 Gr x 6
- ✚ Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- ✚ Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado.
- ✚ Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- ✚ Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- ✚ Origen de la leche y producido en: España
- ✚ 25% MG sobre el total
- ✚ Maduración min. 21 días
- ✚ UNIDAD DE VENTA: kilo
- ✚ CODIGO TARIC: 04069089
- ✚ N° RGS: ES 15.04457/MA CE



**VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR**

Valor energético	1259,7 KJ/303,9 Kcal
Grasas	25,5 g
de las cuales saturadas	15,8 g
Hidratos de carbono	<0,1 g
de las cuales azúcares	<0,1 g
Proteína	18,6 g
Sal	1,5 g

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

**INFORMACION LOGISTICA**

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350021	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	0,43	0,442	110	105	45
CAJA CARTON	2,58	2,822	400	225	105
PALET	310	363	1200	800	1410

➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
6	10	12	120	720

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248

CARACTERISTICAS GENERALES

- + Denominación comercial: Camembert de Cabra
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- + Características Organolépticas: Textura: blanda y cremosa; Sabor: ligeramente a acidez láctica, con notas a sotobosque.
- + Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado
- + Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- + Maduración mínima: 21 días
- + Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 25% MG sobre el total
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069089
- + Nº RGS: ES 15.04457/MA CE



VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1290 KJ/311 Kcal
Grasas	24,8 g
de las cuales saturadas	15,9 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de las cuales azúcares	0,3 g
Proteína	21,6 g
Sal	1,4 g

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcuscoagulasa +/-g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350366	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel en caja de madera y encajado en cajas de cartón	

➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	0,3	0,32	108	108	30
CAJA CARTON	1,8	2,09	400	225	105
PALET	216	273	1200	800	1410

➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
6	10	12	120	720

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248



QUESOS ARGUDO

# QUESO DE CABRA, GRIS DE MONTAÑA 1 KG x 2

CODIGO: GR06

## CARACTERISTICAS GENERALES

- + Denominación comercial: Queso de Cabra, Gris de Montaña 1 kg x 2
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta prensada y corteza enmohecida gris.
- + Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado.
- + Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos lácticos)
- + Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 28% MG sobre el total
- + Maduración min. 30 días
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069092
- + N° RGS: ES 15.04457/MA CE



### VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1356 KJ/327 Kcal
Grasas	28,1 g
de las cuales saturadas	18 g
Hidratos de carbono	0,2 g
de las cuales azúcares	0,2 g
Proteína	18,2 g
Sal	1,4 g

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

### INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	90 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350076	
ENVASADO	Características: Papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

#### ➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	1,1	1,11	135	135	70
CAJA CARTON	2,2	2,39	400	225	105
PALET	264	310,8	1200	800	1410

#### ➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	10	12	120	240

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248



QUESOS ARGUDO

## QUESO DE CABRA, GRIS DE MONTAÑA 5 KG x 1 CODIGO: GR03

### CARACTERISTICAS GENERALES

- + Denominación comercial: Queso de Cabra, Gris de Montaña 5 kg x 1
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta prensada y corteza enmohecida gris.
- + Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, fermentos **lácticos** y de afinado, cuajo y sal.
- + Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y fermentos **lácticos**)
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 28% MG sobre el total
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069092
- + N° RGS: ES 15.04457/MA CE



#### VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1356 KJ/327 Kcal
Grasas	28,1 g
de las cuales saturadas	18 g
Hidratos de carbono	0,2 g
de las cuales azúcares	0,2 g
Proteína	18,2 g
Sal	1,4 g

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	ausencia/25 g
Salmonella	ausencia/25 g

### INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	90 días
CONSERVAR ENTRE:	+3° C a +8° C
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350090
ENVASADO	Características: <b>Papel parafinado</b> Tipo de envasado: <b>envasado en papel y encajado en cajas de cartón</b>

#### ➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	5	5,04	300	300	80
CAJA CARTON	5	5,38	365	365	365
PALET	400	455	1200	800	1450

#### ➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
1	8	10	80	80

#### ➤ FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga);

Telf: 952724248



QUESOS ARGUDO

## QUESO DE CABRA, PASTURA 400 Gr x 6

CODIGO: PT01

### CARACTERISTICAS GENERALES

- ✚ Denominación comercial: Queso de Cabra, Pastura 400 Gr x 6
- ✚ Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- ✚ Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado
- ✚ Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- ✚ Maduración mínima: 21 días
- ✚ Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- ✚ Origen de la leche y producido en: España
- ✚ 25% MG sobre el total
- ✚ UNIDAD DE VENTA: kilo
- ✚ CODIGO TARIC: 04069089
- ✚ N° RGS: ES 15.04457/MA CE



#### VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1259,7 KJ/303,9 Kcal
Grasas	25,5 g
de las cuales saturadas	15,8 g
Hidratos de carbono	<0,1 g
de las cuales azúcares	<0,1 g
Proteína	18,6 g
Sal	1,5 g

#### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/-g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonellano	detectado/25 g

#### INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350120	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

#### ➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	0,43	0,44	105	105	40
CAJA CARTON	2,58	2,81	400	225	105
PALET	310	337,20	1200	800	1410

#### ➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	Nº CAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
6	10	12	120	720

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248

CARACTERISTICAS GENERALES

- ✚ Denominación comercial: Queso de Cabra, Timbal 1,4 kg x 2
- ✚ Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- ✚ Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado
- ✚ Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- ✚ Maduración mínima: 21 días
- ✚ Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- ✚ Origen de la leche y producido en: España
- ✚ 25% MG sobre el total
- ✚ UNIDAD DE VENTA: kilo
- ✚ CODIGO TARIC: 04069089
- ✚ N° RGS: ES 15.04457/MA CE



VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1290 KJ/311 Kcal
Grasas	24,8 g
de las cuales saturadas	15,9 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de las cuales azúcares	0,3 g
Proteína	21,6 g
Sal	1,4 g

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonellano	detectado/25 g

INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350052	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	1,4	1,41	150	150	75
CAJA CARTON	2,8	2,99	400	225	105
PALET	336	382,8	1200	800	1410

➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	10	12	120	240

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248



CARACTERISTICAS GENERALES

- + Denominación comercial: Queso de Cabra, Timbal 1,4 kg x 2
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- + Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado
- + Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- + Maduración mínima: 21 días
- + Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 25% MG sobre el total
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069089
- + N° RGS: ES 15.04457/MA CE



VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1290 KJ/311 Kcal
Grasas	24,8 g
de las cuales saturadas	15,9 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de las cuales azúcares	0,3 g
Proteína	21,6 g
Sal	1,4 g

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350052	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	1,4	1,41	150	150	75
CAJA CARTON	2,8	2,99	400	225	105
PALET	336	382,8	1200	800	1410

➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	10	12	120	240

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248

CARACTERISTICAS GENERALES

- ✚ Denominación comercial: Queso de Cabra, Timbal 200 Gr x 14
- ✚ Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- ✚ Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado
- ✚ Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- ✚ Maduración mínima: 21 días
- ✚ Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- ✚ Origen de la leche y producido en: España
- ✚ 25% MG sobre el total
- ✚ UNIDAD DE VENTA: kilo
- ✚ CODIGO TARIC: 04069089
- ✚ N° RGS: ES 15.04457/MA CE



VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1290 KJ/311 Kcal
Grasas	24,8 g
de las cuales saturadas	15,9 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de las cuales azúcares	0,3 g
Proteína	21,6 g
Sal	1,4 g

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonellano detectado	/25 g

INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350045	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	0,200	0,205	70		50
CAJA CARTON	2,8	3,04	400	225	105
PALET	336	388	1200	800	1410

➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	Nº CAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
14	10	12	120	1680

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248



**CARACTERISTICAS GENERALES**

- ✚ Denominación comercial: Tomino de Cabra 270 gr, "Para la Parrilla"
- ✚ Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- ✚ Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal),
- ✚ cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado
- ✚ Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos **lácticos**)
- ✚ Maduración mínima: 21 días
- ✚ Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- ✚ Origen de la leche y producido en: España
- ✚ 25% MG sobre el total
- ✚ UNIDAD DE VENTA: UNIDAD
- ✚ CODIGO TARIC: 04069089
- ✚ N° RGS: ES 15.04457/MA CE



**VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR**

Valor energético	1259,7 KJ/303,9 Kcal
Grasas	25,5 g
de las cuales saturadas	15,8 g
Hidratos de carbono	<0,1 g
de las cuales azúcares	<0,1 g
Proteína	18,6 g
Sal	1,5 g

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Coliformes	<10000ufc/g
Escherichia coli	<1000ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/-g	<100ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

**INFORMACION LOGISTICA**

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2° C a +8° C	
PRODUCTO_EAN 13:	8436558350281	
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel y encajado en cajas de cartón	

➤ **PESOS/DIMENSIONES:**

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	0,27	0,28	105	105	35
CAJA CARTON	1,62	1,85	400	225	105
PALET	194,40	249	1200	800	1410

➤ **PALETIZACIÓN**

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
6	10	12	120	720

➤ **FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga);**

**Telf: 952724248**



QUESOS ARGUDO

# QUESO DE CABRA ZURRON BLANCO 2 kg

CODIGO: SV01

## CARACTERISTICAS GENERALES

- + Denominación comercial: Queso de Cabra Zurrón Blanco 2 kg
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta blanda y corteza enmohecida blanca.
- + Ingredientes: LECHE pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos lácticos y de afinado
- + Alérgenos: LECHE y derivados (lactosa y Fermentos lácticos)
- + Maduración mínima: 21 días
- + Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 25% MG sobre el total
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069089
- + N° RGS: ES 15.04457/MA CE



### VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR

Valor energético	1290 KJ/311 Kcal
Grasas	24,8 g
de las cuales saturadas	15,9 g
Hidratos de carbono	0,3 g
de las cuales azúcares	0,3 g
Proteína	21,6 g
Sal	1,4 g

### CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes	<10000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25g
Salmonella	no detectado/25 g

### INFORMACION LOGISTICA

CONSUMO PREFERENTE:	60 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:		
ENVASADO	Características: Complejo papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel parafinado y encajado en cajas de cartón	

#### ➤ PESOS/DIMENSIONES:

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	2,100	2,110	230	210	80
CAJA CARTON	4,200	4,500	445	242	115
PALET	352	667	1200	800	1410

#### ➤ PALETIZACIÓN

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	7	10	70	140

- FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga); Telf: 952724248



QUESOS ARGUDO

**QUESO DE CABRA ZURRÓN GRIS 2 KG**

CODIGO: GR10

**CARACTERISTICAS GENERALES**

- + Denominación comercial: Queso de Cabra, Zurrón Gris 2 kg
- + Clasificación del Producto: Queso de leche pasteurizada de cabra, pasta prensada y corteza enmohecida gris.
- + Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de cabra, sal, cuajo (animal), cloruro cálcico, fermentos **lácticos** y de afinado.
- + Alérgenos: **LECHE** y derivados (lactosa y Fermentos lácticos)
- + Producto apto para Celiacos y Vegetarianos
- + Origen de la leche y producido en: España
- + 28% MG sobre el total
- + Maduración min. 30 días
- + UNIDAD DE VENTA: kilo
- + CODIGO TARIC: 04069092
- + N° RGS: ES 15.04457/MA CE

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 GR**

Valor energético	1356 KJ/327 Kcal
Grasas	28,1 g
de las cuales saturadas	18 g
Hidratos de carbono	0,2 g
de las cuales azúcares	0,2 g
Proteína	18,2 g
Sal	1,4 g

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Coliformes	<10000 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus coagulasa +/g	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	no detectado/25 g
Salmonella	no detectado/25 g

**INFORMACION LOGISTICA**

CONSUMO PREFERENTE:	90 días	Formato ( DD / MM / AA )
CONSERVAR ENTRE:	+2º C a +8º C	
PRODUCTO_EAN 13:		
ENVASADO	Características: Papel parafinado	
	Tipo de envasado: envasado en papel parafinado y encajado en cajas de cartón	

➤ **PESOS/DIMENSIONES:**

	PESO NETO KG	PESO BRUTO KG	DIMENSIONES (mm)		
			LARGO/DIAMETRO	ANCHO	ALTO
PRODUCTO	2,0	2,010	230	210	80
CAJA CARTON	4,00	4,300	445	242	115
PALET	352	653	1200	800	1410

➤ **PALETIZACIÓN**

UNIDADES/CAJA	Nº CAJAS/PISO	Nº PISOS/PALET	NºCAJAS/PALET	UNIDADES/PALET
2	7	10	70	140

➤ **FABRICADOR POR: LACT-ARGUDO, S.L. ; P.I. Las Eras C/Severo Ochoa, nº 2; 29320 Campillos (Málaga);**

Telf: 952724248