

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO EDAM HOLANDES
Artículo EDAM BARRA 40% AMMERLAND

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 002642 RD 40982 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO |
| | País de Origen | ALEMANIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | MIN. 26 % 43-50 % 53-56 % 2% 4º-8ºC |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <10 ufc/g Ausente/25 g. Ausente/25 g. |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 314 Kcal 26 G. 23 G. 0.5 G. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 6.8 LBS APROX 4 |

DISBALCA



sin gluten

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

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

<1000 ufc/g

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Ausente/25 g.

Listeria Monocytogenes

Ausente/25 g.

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

6.8 LBS APROX

Unidades por caja

4

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO BARRA DE QUESO TIPO EDAM HOLANDES
Artículo BARRA CON EDAM

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 002132 ES-15.02928/PM 8436000094466 QUESO EDAM, MANTEQUILLA, PROTEÍNAS DE LECHE, ALMIDÓN MODIFICADO, SALES FUNDENTES (E-330, E- 331), CONSERVADOR (E-202), POTENCIADOR DEL SABOR (E-621) |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 21.5-25.5 % 42-46 % 50-54 % 4º-8ºC |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 303 Kcal 8.95 g. 21 g. 17 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 4.41 LBS NETO 5 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

EDAM BOLA TIERNO
EDAM BOLA HOLANDÉS

Producto:

Código

003219

Núm. Reg. Sanitario

NL Z4026EG. Reg San RD 41029

Código EAN

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO VEGETAL, COLORANTE E160b

País de Origen

HOLANDA

Especificaciones:

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Materia Grasa Total | 23.70% |
| Grasa en extracto Seco | 40.00% |
| Humedad | 42-45 % |
| Extracto Seco | 56.92% |
| Humedad en la Sustancia sin Grasa | |
| Sal | 2.50% |
| Temperatura de Conservación | 4º-8ºC |

Especificaciones Microbiológicas:

| | |
|-------------------------|---------------|
| Enterobacterias Totales | |
| E.Coli | <1 G |
| Staphilococcus Aureus | |
| Salmonella / Shigella | Ausente/25 g. |
| Listeria Monocytogenes | Ausente/25 g. |

Valores

Nutricionales/100g:

| | |
|------------------|----------|
| Valor energético | 321 Kcal |
| Proteínas | 26.2 g. |
| Grasas | 23.7 g. |
| Carbohidratos | 0 g. |

Envase:

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 4.4 LBS |
| Unidades por caja | 6 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**EDAM BOLA HOLANDES
QUESO GEO**

Producto:

Código

32300

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS
LÁCTICOS, COLORANTE

País de Origen

R.D.

Especificaciones:

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

4º-8ºC

Especificaciones Microbiológicas:

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

<1 G

Ausente/25 g.
Ausente/25 g.

Valores Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

321 Kcal
26.2 g.
23.7 g.
0 g.

Envase:

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

N/C

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

QUESO DANES
HAVARTI BARRA AMMERLAND

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO DANES

Artículo

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.1,0x10²

E.Coli

Máx.1,0x10²

Staphilococcus Aureus

Máx.1,0x10²

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO GOUDA
Artículo GOUDA BARRA AMMERLAND

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO GOUDA
Artículo GOUDA 4,5 KG

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

GOUDA
QUESO GOUDA AÑEJO ROYAL ORANGE

| | | |
|--|-----------------------------------|---|
| Producto: | Código | 0030650 |
| | Núm. Reg. Sanitario | RD 41203 |
| | Código EAN | 8710912763819 |
| | Composición | LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO, COLORANTE Y CONSERVANTES. |
| | Pais de Origen | HOLANDA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total | |
| | Grasa en extracto Seco | |
| | Humedad | |
| | Extracto Seco | |
| | Humedad en la Sustancia sin Grasa | |
| | Sal | |
| | Temperatura de Conservación | 4-7 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales | <1000 ufc/g |
| | E.Coli | <100 ufc/g |
| | Staphilococcus Aureus | Ausencia /25g |
| | Salmonella / Shigella | Ausencia /25g |
| | Listeria Monocytogenes | |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético | |
| | Proteínas | |
| | Grasas | |
| | Carbohidratos | |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 10 LBS |
| | Unidades por caja | 1 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

GOUDA CON COMINO
GOUDA TIERNO CON COMINO

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO Artículo

**GOUDA DE CABRA
GOUDA CABRA CHEVRETTE**

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

GOUDA AHUMADO

Artículo

GOUDA AHUMADO ROYAL ORANGE

Producto:

Código

003075

Núm. Reg. Sanitario

NL Z0670 EG

Código EAN

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO, HIERBAS, AJO, CONSERVADOR 251 Y E-235

País de Origen

HOLANDA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

29.8-33.8 %

Grasa en extracto Seco

45-50%

Humedad

48%

Extracto Seco

52%

Humedad en la Sustancia sin Grasa

59.29 %

Sal

0.2

Temperatura de Conservación

4°-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

E.Coli

<100 ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia /25g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausente/25 g.

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

320 Kcal

Proteínas

21,4

Grasas

24,7

Carbohidratos

2,9

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

7 LBS

Unidades por caja

4

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MAASDAM

Artículo

MAASDAM RUEDA

Producto:

Código

004294

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición Láctea

Reg san R.D. So. S04-21-11787

LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,FERMENTOS
LÁCTICOS Y CUAJO.

País de Origen

HOLANDA

Especificaciones:

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

45%
Min. 37.3
Min. 59.2
1.5 g.
4°-8 °C

**Especificaciones
Microbiológicas:**

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

<1000 ufc/g
<100 ufc/g
Ausencia /25g
Ausencia /25g
Ausente/25 g.

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

368 Kcal
26.4 g.
19.8 g.
max.0.1 g.

Envase:

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

29 LBS
1

DISBALCA



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO EMMENTAL-MAASDAM
Artículo BURLANDER BARRA

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 004251 DE-NI 086 EG. Reg san RD en proceso solíc No. 5871 4007929011595 LECHE PASTEURIZADA DE VACA,SAL,CULTIVOS LÁCTEOS,CUAJO MICROBIANO,NITRATO SÓDICO,BETA-CAROTENO,NATAMICINA(EN CORTEZA) |
| | País de Origen | ALEMANIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 25 % 45 % 43 % 57 % 56 % 1.3 % 7 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausente/25 g. |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 347 Kcal 26 g. 27 g. <0.1 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 6.8 LBS APROX 2 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

EMMENTAL

Artículo

EMMENTAL ROYAL ORANGE

Producto:

Código

004252

Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición Láctea

Reg san RD So. No.S04-20-3424

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, FERMENTOS
LACTICOS, CUAJO MICROBIANO, SAL

País de Origen

HOLANDA

Especificaciones:

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

Máx. 48
Máx. 40%
Máx. 62,7
Máx. 1,7

Especificaciones Microbiológicas:

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

<100 ufc/g
<100 ufc/g
Ausencia /25g
<100 /25g
Ausente/25 g.

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

363 Kcal
27,0 g.
28,0 g.
Máx. 0,1 g.

Envase:

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

6.6 LBS
5

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO Emmental -Maasdam
Artículo 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. |
| | País de Origen | ALEMANIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | MIN. 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 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

AZUL

Artículo

AZUL GRAN BAVARESE BARRA

Producto:

Código

006063

Núm. Reg. Sanitario

DE-BY 13049 EG. REG SAN RD 44912

Código EAN

4006402010353

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS DE ÁCIDO LÁCTICO, CUAJO MICROBIANO, CLORURO CÁLCICO, CULTIVOS DE MOHO COMESTIBLES

País de Origen

ALEMANIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

26-29.7 %

Grasa en extracto Seco

50-53 %

Humedad

44-48 %

Extracto Seco

52-56 %

Humedad en la Sustancia sin Grasa

62.6-64.9 %

Sal

3.2-3.8 %

Temperatura de Conservación

2-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<100 ufc/g

E.Coli

<1000 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<1000 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Valor energético

330 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

20-23 g.

Grasas

26-29 g.

Carbohidratos

<1 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

7.5 LBS

Unidades por caja

4

DISBALCA

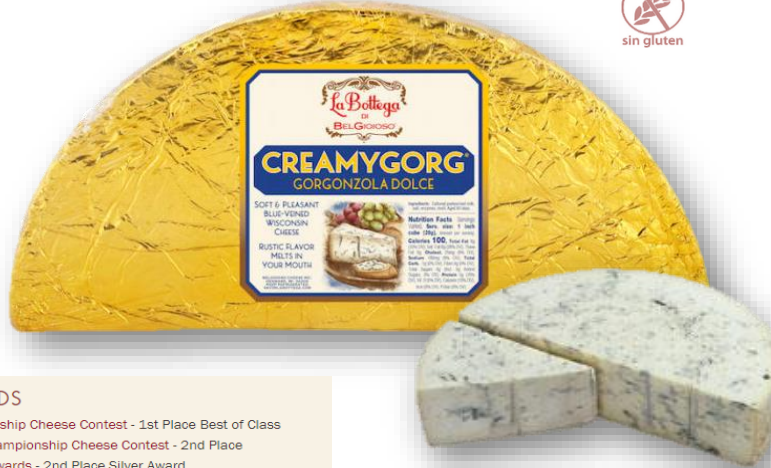


Ficha Técnica y Logística

TIPO AZUL
Artículo RONCARI-BLUE 1/2 PIEZA

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 007131 ES-15.05276/TO CE. RD 41556 4004602012047 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, FERMENTOS LÁCTICOS, PENICILIUM ROQUEFORTI, CUAJO, SAL |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 30-32 % 52-58 % 46-50 % 50-54 % 55-60 % 3.5-0.5 % 2-5 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphylococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10000 ufc/g <100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores | Valor energético | 366 Kcal |
| Nutricionales/100g: | Proteínas Grasas Carbohidratos | 24 g. 30 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 3 LBS APROX 2 |

DISBALCA



RECENT AWARDS

2018 - World Championship Cheese Contest - 1st Place Best of Class
2014, 2012 - World Championship Cheese Contest - 2nd Place
2011 - World Cheese Awards - 2nd Place Silver Award
2011 - Wisconsin State Fair Cheese & Butter Contest - 1st Place Blue Ribbon

Ficha Técnica y Logística

TIPO

GORGONZOLA

Artículo

GORGONZOLA BELGIOIOSO

Producto:

Código

008806

Núm. Reg. Sanitario

RD REG. SAN. 33228

Código EAN

Composición Láctea

LECHE DE VACA PASTEURIZADA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, PENICILIUUM

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

11.43%

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Ausente/25 g.

Listeria Monocytogenes

Ausente/25 g.

Valores

Nutricionales/28g:

Valor energético

100

Proteínas

6 g.

Grasas

8 g.

Carbohidratos

0

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

4-5 LBS APROX

Unidades por caja

4

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO **CHEDDAR**
Artículo **CHEDDAR ROJO AMMERLAND**

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición | 080099 Reg. San. RD 58468 |
| | País de Origen | LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, CULTIVOS LACTICOS, CUAJO MICROBIANO, COLORANTE BETA CAROTENO E-160 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. 4 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO AMERICANO
Artículo CHEDDAR AMERIC. SLICE MONTEGRINO

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO CHEDDAR

Artículo

BARRA CHEDDAR/AMERICANO IMPORTADO USA

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

COLBY
COLBY JACK

Producto:

Código
Núm. Reg. Sanitario
Código EAN
Composición Láctea

0003640
Reg. San. RD 45165

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CULTIVOS LACTICOS, SAL, ENZIMAS, COLORANTE ACHIOTE.

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

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

11%

2-6 °C

Especificaciones Microbiológicas:

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

<1000 ufc/g
<10 ufc/g
<10 ufc/g
Ausencia /25g
Ausencia /25g

Valores Nutricionales/28g:

Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

0 g.
7 g.
9 g.
0 g.

Envase:

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

6.8 LBS APROX
2

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO PEPPER JACK
Artículo BARRA PEPPER JACK USA REDONDO

Producto: **Código** 003630
Núm. Reg. Sanitario Reg San. RD 45136
Código EAN
Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA SIN GRASA, CASEÍNA, PIMIENTOS JALAPEÑOS, SAL, ÁCIDO LÁCTICO.
País de Origen U.S.A.

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

Especificaciones Microbiológicas: Enterobacterias Totales <1000 ufc/g
E.Coli <10 ufc/g
Staphilococcus Aureus <10 ufc/g
Salmonella / Shigella Ausencia /25g
Listeria Monocytogenes Ausencia /25g

Valores Nutricionales/100g: Valor energético 365.1
Proteínas 22.59
Grasas 29.02
Carbohidratos 3.4

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **6.5**
Unidades por caja 2

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

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition.

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO MONTEREY JACK

Artículo

MONTEREY JACK DELICATEZZA

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 0003680 Reg. San. RD 59298 LECHE PASTEURIZADA, CASEÍNA, SAL, ENZIMAS. |
| | País de Origen | U.S.A. |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | Máx. 57% Máx.44% Mín. 1.4% 2-6 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <10 ufc/g <10 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 367 Kcal 23.19 g. 18.5 g. 3.5 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 6.2 Lbs. Aprox 2 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MUENSTER USA

Artículo

MUENSTER BARRA

Producto:

Código

0089700

Núm. Reg. Sanitario

RD 40202

Código EAN

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, ÁCIDO LÁCTICO, ENZIMAS.

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

Microbiológicas:

E.Coli

<10 ufc/g

Staphylococcus Aureus

<10 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Nutricionales/28g:

Valor energético

100 Cal

Proteínas

Grasas

5 g.

Carbohidratos

0 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

6.8 LBS APROX

Unidades por caja

6

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

FETA

Artículo

FETA ODYSSEY CUBO 8 LBS

Producto:

Código

0099790

Núm. Reg. Sanitario

Reg San RD 33266

Código EAN

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA, SAL, CULTIVOS LÁCTEOS, ENZIMAS.

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<100 ufc/g

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<100 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Nutricionales/g:

Valor energético

Proteínas

5

Grasas

9

Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

8 LBS

Unidades por caja

2

DISBALCA



sin gluten

certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO CREMA

Artículo

CREAM CHEESE SMITHFIELD NEUFCHATEL

Producto:

Código

009963

Núm. Reg. Sanitario

RD 41880

Código EAN

Composición Láctea

LECHE Y CREMA PASTEURIZADA DESNATADA, SAL, ESTABILIZANTES Y CULTIVOS DE QUESO

País de Origen

USA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

8%

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

Especificaciones

Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<10 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Nutricionales/30g:

Valor energético

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

3 LBS NETO

Unidades por caja

10

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO DE FREÍR CRIOLLO
Artículo QUESO DE FREÍR

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

PECORINO ROMANO

Artículo

PECORINO BELGIOIOSO

Producto:

Código

006244

Núm. Reg. Sanitario

RD 41542

Código EAN

Composición Láctea

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

Microbiológicas:

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<10 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Valor energético

Nutricionales/100g:

Proteínas

Grasas

Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

18 LBS APROX

Unidades por caja

1

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

FONTINA

Artículo

BELGIOIOSO FONTINA

Producto:

Código

0049700

Núm. Reg. Sanitario

REG. SAN. R.D. 54096

Código EAN

Composición Láctea

LECHE DE VACA PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS.

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

E.Coli

<10 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<10 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

357 Kcal

Proteínas

25 g.

Grasas

28.6 g.

Carbohidratos

3.6 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

10 LBS

Unidades por caja

2

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO PARMESANO MADURADO
Artículo GRAN EMILGRANA 1/8 ZANETTI

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 008662 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. |
| | País de Origen | ITALIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 26% 32 MIN. % 34% 66% 46% 1.6-1.9 % 2-6 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 384 Kcal 33 g. 26 g. Trazas |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 11 LBS aprox 4 |

DISBALCA



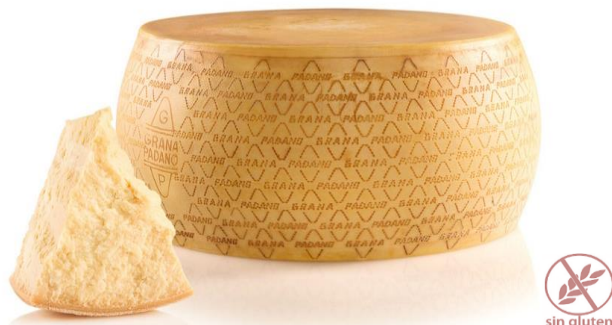
sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO PARMESANO MADURADO
Artículo PARMESANO RUEDA ITALIA

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 0086460 IT 42 21 CE IT 42 21 CE // R.D. REG. SAN. 50977 LECHE DE VACA SEMIDESNATADA, SAL, CUAJO, CONSERVADOR: LISOZIMA DE HUEVO. CURAC. 12-14 MESES |
| | País de Origen | ITALIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 26% 32 MIN. % 34% 66% 46% 1.6-1.9 % 2-6 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 384 Kcal 33 g. 26 g. Trazas |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 85 LBS APROX 1 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO GRANA PADANO D.O.
Artículo GRANA PADANO D.O. RUEDA

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 008652 I 03-146 CEE. Reg. San. RD en proceso solíc no.74792 8002710268352 LECHE CRUDA SEMIDESNATADA DE VACA, SAL, CUAJO, LISOZIMA DE HUEVO CURAC MIN. 9 MESES |
| | País de Origen | ITALIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 28% 32 MIN. % 34% 66% 47% 1.60% <15 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 384 Kcal 33 g. 28 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 85 LBS APROX 1 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO PARMESANO
Artículo PARMESANO 24 LBS BELGIOIOSO

Producto: **Código** 0309120
Núm. Reg. Sanitario RD 40293
Código EAN
Composición Láctea LECHE CRUDA SEMIDESNATADA DE VACA,
SAL, CUAJO, LISOZIMA DE HUEVO

País de Origen U.S.A.

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

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

Valores Nutricionales/100g: Valor energético
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **25.5 LBS APROX**
Unidades por caja 1

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO PROVOLONE
Artículo PROVOLONE DOLCE

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO PROVOLONE
Artículo PROVOLONE AMERICANO

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 008854 RD REG SAN 40215 LECHE PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, CONSERVANTES |
| | País de Origen | USA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 65 g x 2000 cal 2-6 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphylococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 340 Kcal 4 x g. 65 g. 4 x g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 9.5 LBS APROX 2 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

PROVOLONE

Artículo

PROVOLONE AMERICANO MONTEGRINO

Producto:

Código

0088560

Núm. Reg. Sanitario

RD REG SAN. PRS AL 2018 0309

Código EAN

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA, SAL, CUAJO, CONSERVANTES

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<100 ufc/g

E.Coli

<100 ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia /25g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

340 Kcal

Proteínas

4 x g.

Grasas

65 g.

Carbohidratos

4 x g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

12.5 LBS APROX

Unidades por caja

3

DISBALCA



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

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

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 007605 DE-NI 086 EG. RD 40740 4036300024206 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CUAJO MICROBIANO |
| | País de Origen | ALEMANIA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | MIN 20 % MIN 40 % 47-49 % 51-53 % 57% 0.8-1.5 % MAX 7 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <100 ufc/g <1 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 297 Kcal 26 g. 21 g. <1 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 5.6 lbs Aprox. 4 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MOZZARELLA

Artículo

MOZZARELLA RALLADA 2.5 KG

Producto:

Código

004584

Núm. Reg. Sanitario

FR 44-072-001, Reg. San. R.D. no. 47129

Código EAN

Composición

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, SAL, REGULADOR ACIDEZ, PROTEÍNAS, ANTI APELMAZANTES.

País de Origen

FRANCIA

Especificaciones:

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

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

Máx.1,0x10²

E.Coli

Máx.1,0x10²

Staphilococcus Aureus

Máx.1,0x10²

Salmonella / Shigella

Ausencia / 25 grs

Listeria Monocytogenes

Ausencia

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

296 Kcal

Proteínas

24 g.

Grasas

Carbohidratos

2.7 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

5.51 lbs neto

Unidades por caja

4

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MOZZARELLA

Artículo

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
E.Coli
Staphilococcus Aureus
Salmonella / Shigella
Listeria Monocytogenes

Máx.1,0x10²
Máx.1,0x10²
Máx.1,0x10²
Ausencia / 25 grs
Ausencia

Valores Nutricionales/100g:

Valor energético
Proteinas
Grasas
Carbohidratos

1089 kJ / 262 Kcal

Envase:

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

1 KG, PERLAS DE 2 GRS
8

UNA VEZ DESCONGELADO CONSUMIR ANTES DE 7D

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MOZZARELLA

Artículo

PALITOS DE MOZZARELLA EMPANIZADOS

Producto:

Código

0045720

Núm. Reg. Sanitario

FR 22.272.010 CE

Código EAN

Composición

QUESO MOZZARELLA (LECHE VACA), RECUBIERTO POR HARINA (TRIGO Y MAIZ), ACEITE GIRASOL, ALMIDONES, ALBUMINA DE HUEVO, SAL, LEVADURA Y ESPECIES.
FRANCIA

Especificaciones:

País de Origen

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

3%

Congelado. >= -18°C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

Staphilococcus Aureus

Salmonella / Shigella

Listeria Monocytogenes

Máx. 1,0x10²

Máx. 1,0x10²

Máx. 1,0x10²

Ausencia / 25 grs

Ausencia

Valores

Valor energético

1378 Kj/330 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

14 g.

Grasas

18 g.

Carbohidratos

27 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

2.204 LBS (1 Kg)

Unidades por caja

5

NO DESCONGELAR.

COCINAR EN HORNO 7MIN, FREIDORA 2 MIN. MAX.

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO BURRATA
Artículo BURRATA FRESCA (CONGELADA)

Producto: **Código** 1046491
Núm. Reg. Sanitario RD 52291
Código EAN
Composición LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CREMA PASTEURIZADA, AGENTE ESPESANTE, ACIDO LACTICOS, ACIDO REGULADOR, SAL, CUAJO.
País de Origen ITALIA

Especificaciones: Materia Grasa Total
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación *Congelado.*

Especificaciones Microbiológicas: Enterobacterias Totales Máx.1,0x10²
E.Coli Máx.1,0x10²
Staphilococcus Aureus Máx.1,0x10²
Salmonella / Shigella Ausencia / 25 grs
Listeria Monocytogenes Ausencia

Valores Nutricionales/100g: Valor energético 1054Kj/255Kcal
Proteínas 8 g.
Grasas 24 g.
Carbohidratos 2 g.

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **BOTE DE 100 GRS NETO**
Unidades por caja 8

UNA VEZ DESCONGELADO CONSUMIR ANTES DE 7D

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MASCARPONE
Artículo MASCARPONE 500GR.

Producto: **Código** 019491
Núm. Reg. Sanitario IT 41-4 CE. Reg San RD en proceso solíc no. 70653
Código EAN 80480211
Composición Láctea NATA PASTEURIZADA, LECHE PASTEURIZADA DE VACA, REGULADOR DE LA ACIDEZ: ACIDO LÁCTICO.

País de Origen ITALIA

Especificaciones: Materia Grasa Total 54%
Grasa en extracto Seco 80 %
Humedad 40%
Extracto Seco 60%
Humedad en la Sustancia sin Grasa 87%
Sal 0-0.5 %
Temperatura de Conservación 4-6 °C

Especificaciones Microbiológicas: Enterobacterias Totales <10 ufc/g
E.Coli Ausencia /25g
Staphilococcus Aureus Ausencia /25g
Salmonella / Shigella Ausencia /25g
Listeria Monocytogenes

Valores Nutricionales/100g: Valor energético 412 kcal
Proteínas 3.6 g.
Grasas 42 g.
Carbohidratos 4.9 g.

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. **1.102 LBS NETO**
Unidades por caja 6

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

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

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

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

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO
Artículo

QUESO TETILLA GALLEGA
TETILLA DENOMINACION ORIGEN

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 0052580 R.D. PRS 2019-1618 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO Y SAL. |
| | 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 | 4-6 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10e4 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 305.4 Kcal 22 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | Aprox. 1.8 Lbs 6 Por encargo |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO TIPO IDAZABAL AHUMADO
Artículo ARDIBEI T. IDIAZABAL AHUMADO

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | OX18020 ES 15.000312/NA CE 8437001935055 LECHE PASTEURIZADA DE VACA Y OVEJA, FERMENTOS LACTICOS, ESTABILIZANTE, CUAJO, SAL. FERMENTOS LACTICOS, CUAJO Y SAL. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 50% 40% 60% 1,8 4-7°C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10e4 ufc/g <1000 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 1574 Kj/380 Kcal 25 g. 31 g. 0.3 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | Aprox. 6.7 lbs 2 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO SEMI CURADO
Artículo MANCHEGO SEMI CURADO CAMPOERIAL

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO MEZCLA TIPO MANCHEGO

Artículo

MEZCLA T. MANCHEGO RIBERA DEL TAJO SEMI

Producto:

Código

001131

Núm. Reg. Sanitario

Reg. SAN. R.D. PRS AL 2020 1283

Código EAN

ES.15.00265/TO CE.

Composición

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CABRA Y OVEJA,
CLORURO CALCICO, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO,SAL,
Y LISOZIMA (contiene huevo)

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

1.6 g

Temperatura de Conservación

2-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<10ufc/gr

E.Coli

<100ufc/gr

Staphilococcus Aureus

Ausencia

Salmonella / Shigella

Ausencia

Listeria Monocytogenes

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

1649 Kj/398 Kc

Proteínas

22 g.

Grasas

34 g. (22 g saturadas)

Carbohidratos

1 g

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

7 LBS APROX.

Unidades por caja

2

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO MADURADO

Artículo

MEZCLA T. MANCHEGO RIBERA DEL TAJO CURADO

Producto:

Código

001132

Núm. Reg. Sanitario

REG. SAN. R.D. PRS AL 2020 1513

Código EAN

ES 15.00265/TO CE

Composición

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CABRA Y OVEJA,
CLORURO CALCICO, FERMENTOS LACTICOS, CUAJO, SAL,
Y LISOZIMA (contiene huevo)

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

1.8 g

Temperatura de Conservación

2-8 °C

Especificaciones

Enterobacterias Totales

<10ufc/gr

Microbiológicas:

E.Coli

<100ufc/gr

Staphilococcus Aureus

Ausencia

Salmonella / Shigella

Ausencia

Listeria Monocytogenes

Valores

Valor energético

1757 Kcal/424 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

24 g.

Grasas

36 g.

Carbohidratos

1 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

7 LBS APROX.

Unidades por caja

2

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO SEMICURADO
Artículo MANCHEGO SEMICURADO GUADAMUR

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO CURADO
Artículo MANCHEGO CURADO GUADAMUR

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO SEMICURADO D.O.
Artículo MANCHEGO SEMICURADO EL GALAN D.O.

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 0007910 E-1500265/TO CEE. R.D. REG SAN.60420 8431438007620 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA 100%MANCHEGA, L, SAL, CLORURO CÁLCICO, CULTIVOS LÁCTICOS. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 45% 1.60% 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10e4 ufc/g <100 ufc/g No detectado No detectado |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 398 Kcal 22 34 |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 7 LBS APROX 2 |



DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO CURADO D.O.
Artículo MANCHEGO CURADO EL GALAN D.O.

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| Producto: | Código | 0007920 |
| | Núm. Reg. Sanitario | E-1533265/TO CEE. R.D. REG SAN.60421 |
| | Código EAN | 8431438007613 |
| | Composición Láctea | LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA 100%MANCHEGA, SAL, ESTABILIZANTES, CULTIVOS LÁCTICOS. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total | |
| | Grasa en extracto Seco | |
| | Humedad | |
| | Extracto Seco | 36% |
| | Humedad en la Sustancia sin Grasa | |
| | Sal | 1.80% |
| | Temperatura de Conservación | 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales | |
| | E.Coli | <10e4 ufc/g |
| | Staphilococcus Aureus | <100 ufc/g |
| | Salmonella / Shigella | No detectado |
| | Listeria Monocytogenes | No detectado |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético | 424 Kcal |
| | Proteínas | 24 |
| | Grasas | 34 |
| | Carbohidratos | |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 7 LBS APROX |
| | Unidades por caja | 2 |



DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO OVEJA EXTRACURADO
Artículo EXTRA CURADO OVEJA ORO VIEJO

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 001501 E-1500120/ZA CEE 8410266001017 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, FERMENTOS LÁCTICOS, SAL, CUAJO, LISOZIMA DE HUEVO. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 31 MIN % 50 MIN % 38 MAX % 55 MIN % 55 MAX % 2.5 MAX % 4-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 330 Kcal |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 6.5 LBS APROX 2 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO DE CABRA

Artículo

QUESO DE CABRA CAMPOS DE GUADAMUR

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 005980 E-1500120/ZA CEE. RD 40918 8431434000038 LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, SAL, CLORURO CALCICO, LISOZIMA DE HUEVO, CUAJO, CULTIVOS LÁCTICOS. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 28-34 % MIN 45 % MAX 50 % MIN 50 % 1.5-2.2 % 5-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 365 Kcal |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 7.6 LBS APROX 2 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO DE CABRA AL ROMERO

Artículo

QUESO DE CABRA AL ROMERO

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 0059050 R.D. SOL. NO. 19009 QUESO CABRA PASTEURIZADA, CLORURO LACTICO, CUAJO, LISOZIMA, FERM LACTICOS Y ROMERO. |
| | 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 | 2-5 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 1703/405 21,0 34,9 2,3 |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 2.20 LBS Aprox. 6 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

Artículo

QUESO AL VINO MURCIA D.O.

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 0059960 R.D. SOL. NO. 19017 QUESO CABRA PASTEURIZADA, CLORURO LACTICO, CUAJO, LISOZIMA, FERM LACTICOS Y VINO. |
| | 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 | 2-5 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g <1000/GR ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 1753/423 21,0 37 1,5 |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 5.2 LBS APROX 2 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO DE CABRA FRESCO AL VACIO

Artículo

RULO DE CABRA FRESCO (solo leche cabra)

Producto:

Código

005948

Núm. Reg. Sanitario

ES-15.04602/ZA CE. Reg San. RD 60357

Código EAN

8437004770349

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE CABRA, SAL, CUAJO,
FERMENTOS LÁCTICOS, CLORURO CÁLCICO

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

21-29 %

Grasa en extracto Seco

45-60 %

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

1.1 %

Temperatura de Conservación

2-6 °C

Especificaciones

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

Microbiológicas:

E.Coli

<100 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<100 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

<100 /25g

Valores

Nutricionales/100g:

Valor energético

290 Kcal

Proteínas

Grasas

25 g.

Carbohidratos

<1 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

1.9 LBS APROX

Unidades por caja

7

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO FRESCO
Artículo QUESO FRESCO 1K.

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 002002 E-1500120/ZA CEE. RD REG. SAN 44275 8410379919872 LECHE PASTEURIZADA DE VACA (97%) Y CABRA (3%), SAL (0.9%) Y CUAJO |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | 12% 6% 72% 28% 81.90% 0.90% 2-6 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <100 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 175 Kcal 12.5 g. 12.1 g. 4 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 2.2 LBS NETO 4 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO QUESO ESTILO ITALIANO RALLADO HILO
Artículo RALLADO OGGI GRATINAR 1 KG

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición | 0154830 ES-15.1662/B CE 8410634005753 SUERO LACTEO REHIDRATADO, ALMIDON MODIFICADO, QUESO, ACEITE VEGETAL, SAL, SALES DE FUNDIDO, CITRATOS Y FOSFATOS DE SODIO, REGULADOR CITRICO, COLORANTE, CONSERVANTE. ESPAÑA |
| | 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 | 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g <100 /25g |
| Valores | Valor energético | 1105Kj/264Kcal |
| Nutricionales/100g: | Proteínas Grasas Carbohidratos | 1.5 g. 14 g. 33 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 2.204 Lbs 8 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO TIPO PARMESANO

Artículo

RALLADO OGGI POLVO

Producto:

Código

015568

Núm. Reg. Sanitario

ES 15.01662/B

Código EAN

8410634016223

Composición

QUESO, ALMIDON MODIFICADO, AGUA, PROTEINAS DE LA LECHE, ACEITE VEGETAL, SALES DE FUNDIDO, SAL, ACIDO CITRICO, CORRECTOR DE ACIDEZ,

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

2-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

E.Coli

<100 ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia /25g

Salmonella / Shigella

<100 /25g

Listeria Monocytogenes

Valores

Valor energético

1161 Kj/277 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

17 g.

Grasas

8.5 g.

Carbohidratos

23 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

2.2 LBS NETO

Unidades por caja

8

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO CREMA DE QUESO
Artículo QUESO CREMA PORCION 20 GRS

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 018396 ES-15.00929/B CE No Informado MAZADA DE MANTEQUILLA, NATA PASTEURIZADA, SAL, CONSERVANTE E-202, FERMENTOS LÁCTEOS |
| | 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 | MIN 22 % MIN 60 % MIN 35 % 1% 4-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <10000 ufc/g <10 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 250 kcal 5 g. 24.5 g. 3 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 1 CAJA 168 PORCIONES |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO BRIE
Artículo BRIE 125 G

Producto: **Código** 0181981
Núm. Reg. Sanitario DE-BY 114-EG
Código EAN 8413212001857
Composición Láctea LECHE PASTEURIZADA DE VACA, CULTIVOS LÁCTICOS, SAL, CUAJO NO ANIMAL, P. CANDIDUM

País de Origen ALEMANIA

Especificaciones: Materia Grasa Total 25 GRS %
Grasa en extracto Seco 50%
Humedad 50%
Extracto Seco 44.5-49.5 %
Humedad en la Sustancia sin Grasa 67-72 %
Sal 1.95-2.45 %
Temperatura de Conservación <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 305 Kcal
Proteínas 20 g.
Grasas 25 g.
Carbohidratos <1.0 g.

Envase: Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. 0.33 LBS
Unidades por caja 8

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO CAMMEMBERT
Artículo CAMMEMBERT125 G

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO FUNDIDO

Artículo

TRIANGULITTOS QUESO PORCION 375 GR.CLASSIC

Producto:

Código

0121151

Núm. Reg. Sanitario

RO L32 EC

Código EAN

8413212002861

Composición Láctea

LECHE DESNAT. EN POLVO, AGUA, QUESO(30%)
(leche, sal, cuajo, cultivos lactic), MANTEQ., SUERO EN
POLVO, SALES DE FUSION (E452, E450, E331), LECHE
DESNAT. EN POLVO, REGULAD. ACIDEZ: E330,
PROTEINAS DE LECHE SAL F23

Pais de Origen

RUMANIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

20%

Grasa en extracto Seco

MIN 47 %

Humedad

MIN 40.8 %

Extracto Seco

<1.0 %

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-8 °C

**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

242 kcal

Proteínas

10 g.

Grasas

20 g.

Carbohidratos

5.4 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

GRS.

Unidades por caja

12 ESTUCHES DE 24 PORC CADA UNO.

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO FUNDIDO

Artículo

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

Valor energético

160 kcal

Nutricionales/100g:

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.

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MARGARINA PORCIÓN
Artículo ASTOR MARGARINA 288*8.33 G

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| Producto: | Código | 0569921 |
| | Núm. Reg. Sanitario | 16-02648/B |
| | Código EAN | 8412757000431 |
| | Composición | GRASAS ANIMALES, GRASAS VEGET., GRASA VEGET. HIDROGENADAS, AGUA, EMULGENTES, LECITINA, SAL, ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO POTÁSICO. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total | 60.00% |
| | Grasa en extracto Seco | |
| | Humedad | <40 % |
| | Extracto Seco | |
| | Humedad en la Sustancia sin Grasa | |
| | Sal | 0.40% |
| | Temperatura de Conservación | 10-18 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales | <1000 ufc/g |
| | E.Coli | <1000 ufc/g |
| | Staphilococcus Aureus | <100 ufc/g |
| | Salmonella / Shigella | Ausencia /25g |
| | Listeria Monocytogenes | Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético | 540 kcal |
| | Proteínas | |
| | Grasas | 60 g. |
| | Carbohidratos | 0 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 1 CAJA |
| | Unidades por caja | 288 PORCIONES * 8.33 grs |

DISBALCA

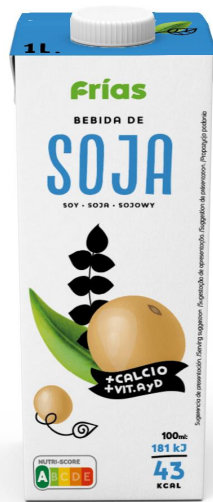


Ficha Técnica y Logística

TIPO MARGARINA PORCIÓN
Artículo ASTOR MARGARINA PAPEL COMPOSTABLE

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| Producto: | Código | 056987 |
| | Núm. Reg. Sanitario | 16-02648/B |
| | Código EAN | 8412757000431 |
| | Composición | GRASAS ANIMALES, GRASAS VEGET., GRASA VEGET. HIDROGENADAS, AGUA, EMULGENTES, LECITINA, SAL, ÁCIDO CÍTRICO, SORBATO POTÁSICO. |
| | País de Origen | ESPAÑA |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total | 60.00% |
| | Grasa en extracto Seco | |
| | Humedad | <40 % |
| | Extracto Seco | |
| | Humedad en la Sustancia sin Grasa | |
| | Sal | 0.40% |
| | Temperatura de Conservación | 10-18 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales | <1000 ufc/g |
| | E.Coli | <1000 ufc/g |
| | Staphilococcus Aureus | <100 ufc/g |
| | Salmonella / Shigella | Ausencia /25g |
| | Listeria Monocytogenes | Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético | 540 kcal |
| | Proteínas | |
| | Grasas | 60 g. |
| | Carbohidratos | 0 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 1 CAJA 150 PORC |
| | Unidades por caja | PORC 10 GRS |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

BEBIDA SOJA ENRIQUECIDA CALCIO

Artículo

LECHE DE SOJA

Producto:

Código

0203001

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

Especificaciones:

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

Especificaciones

Enterobacterias Totales

Ausencia ufc/g

Microbiológicas:

E.Coli

Ausencia ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Valor energético

43 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

3.1 g.

Grasas

1.7 g.

Carbohidratos

3.7 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

1 LT

Unidades por caja

6

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

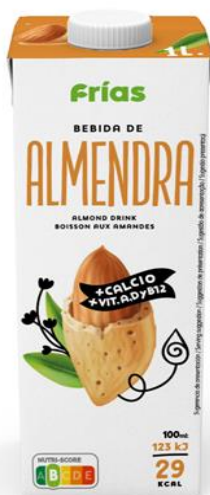
BEBIDA SOJA SABOR CHOCOLATE

Artículo

LECHE DE SOJA SABOR CHOCOLATE

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO BEBIDA DE ALMENDRA UHT

Artículo LECHE DE ALMENDRAS

| | | |
|--|-----------------------------------|--|
| Producto: | Código | 0203561 |
| | 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 |
| Especificaciones: | 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 |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales | Ausencia ufc/g |
| | E.Coli | Ausencia ufc/g |
| | Staphilococcus Aureus | Ausencia ufc/g |
| | Salmonella / Shigella | Ausencia /25g |
| | Listeria Monocytogenes | Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético | 121 kJ |
| | Proteínas | 0.5 g. |
| | Grasas | 1.4 g. |
| | Carbohidratos | 3.5 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 1 LT |
| | Unidades por caja | 6 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

BEBIDA DE AVENA

Artículo

BEBIDA DE AVENA

Producto:

Código

020350

Núm. Reg. Sanitario

Reg. San. RD 51029

Código EAN

8436019097014

Composición

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

País de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

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

Especificaciones

Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

Ausencia ufc/g

E.Coli

Ausencia ufc/g

Staphilococcus Aureus

Ausencia ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

l:

Valor energético

196 kJ

Proteínas

1.4 g.

Grasas

0.8 g.

Carbohidratos

8.3 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

1 LT

Unidades por caja

6

DISBALCA



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO

CREMA DE LECHE 5% GRASA

Artículo

CREMA DE LECHE PARA COCINAR MILRAM

Producto:

Código

056057

Núm. Reg. Sanitario

DE NI-010 EG //RD REG. SAN. 44094

Código EAN

4036300104106

Composición

NATA (48%), LECHE DESNATADA (48%), ALMIDON MODIFICADO, ESPESANTE(GOMA XANTHAN), ALGINATO SODICO, PROTEINA DE LECHE, EMULSION

País de Origen

ALEMANIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

4.8-5.2 %

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

0.13 g.

Temperatura de Conservación

2-20 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

Máx.1,0x10²

E.Coli

Máx.1,0x10²

Staphilococcus Aureus

Máx.1,0x10²

Salmonella / Shigella

Ausencia / 25 grs

Listeria Monocytogenes

Ausencia

Valores

Valor energético

89 kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

3.3 g.

Grasas

5 g.

Carbohidratos

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

1 LT

Unidades por caja

12

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

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

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MANTEQUILLA PORCION 10 GRS
Artículo MANTEQUILLA PORC 10 GRS PAPEL BIODEGRADABLE

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

DISBALCA



certified Kosher

Ficha Técnica y Logística

TIPO

MANTEQUILLA 82% MG

Artículo

OLDENBURGER MANTEQUILLA BLOQUE SIN SAL

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MAHÓN D.O.

Artículo

MAHÓN D.O. CURADO MINI

Producto:

Código

10437

Núm. Reg. Sanitario

E-1501841/PM CEE

Código EAN

8413219001669

Composición Láctea

LECHE PASTEURIZADA DE VACA, EXTRACTO DE CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVANTE E-1105 (LISOZIMA DE HUEVO).

Pais de Origen

ESPAÑA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

21-26 %

Grasa en extracto Seco

40-45 %

Humedad

28-32 %

Extracto Seco

68-75 %

Humedad en la Sustancia sin Grasa

45-52 %

Sal

2.5-3.5 %

Temperatura de Conservación

4-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

<1000 ufc/g

E.Coli

<1000 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<100 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Valor energético

405 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

26 g.

Grasas

31.5 g.

Carbohidratos

<0.1 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

600grs

Unidades por caja

6

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO MAHÓN D.O.
Artículo MINI MAHON D.O.AÑEJO C/PUNZÓN

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 10423 E-1501841/PM CEE 8413219001669 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, EXTRACTO DE CUAJO, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, CONSERVANTE E- 1105 (LISOZIMA DE HUEVO). |
| Especificaciones: | País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | ESPAÑA 21-26 % 40-45 % 28-32 % 68-75 % 45-52 % 2.5-3.5 % 4-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 405 Kcal 26 g. 31.5 g. <0.1 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 700-800 GRS 1.8 LBS 6 |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO LECHE DE VACA, CABRA Y OVEJA
Artículo 7 CORONAS MEZCLA SEMI CÑ 220GR

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 030742 ES-40.079241/GU CE 8436600450112 LECHE PASTEURIZADA DE VACA, DE CABRA Y DE OVEJA, SAL, ESTABILIZANTE:CLORURO CALCICO, COAGULANTE MICROBIANO. FERMENTOS LACTICOS. |
| Especificaciones: | País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | ESPAÑA 50% 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 398 Kcal. 22 g. 34 g. 1 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 220 GRS 16 CUÑAS |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO LECHE PASTEURIZADA OVEJA
Artículo 7 CORONAS OVEJA SEMI CÑ 220GR

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 30741 E-1501841/PM CEE 8413219001669 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, ESTABILIZANTE: CLORURO CALCICO, CUAJO. |
| Especificaciones: | País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | ESPAÑA 50% 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 424 Kcal 24 g. 36 g. 1 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 700-800 GRS 1.8 LBS 16 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA
Artículo 7 CORONAS CURADO OVEJA CÑ220 GRS

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN13 Composición Láctea | 030746 ES-40.079241/GU CE 8431438007262 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, ESTABILIZANTE: CLORURO CALCICO, CUAJO. |
| Especificaciones: | País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | ESPAÑA 50% 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 424 Kcal 24 g. 36 g. 1 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 220 GRS 16 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

MANCHEGO SEMI CURADO D.O.P.

Artículo

GALAN MANCHEGO DOP SEMI CURADO CÑ 220G

| | | |
|--|--|--|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN13 Composición Láctea | 030944 ES-40.079241/GU CE 8431438007248.00 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA MANCHEGA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, ESTABILIZANTE: CLORURO CALCICO. CUAJO. |
| Especificaciones: | País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | ESPAÑA 45% 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 398 kcal 22 g. 34 g. 1 |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 220 GRS 16 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO MANCHEGO CURADO D.O.
Artículo GALAN MANCHEGO DOP CURADO CÑ 220G

| | | |
|--|--|---|
| Producto: | Código Núm. Reg. Sanitario Código EAN Composición Láctea | 030940 ES-40.079241/GU CE 8431438007231 LECHE PASTEURIZADA DE OVEJA MANCHEGA, SAL, FERMENTOS LÁCTICOS, ESTABILIZANTE: CLORURO CALCICO. CUAJO. |
| Especificaciones: | País de Origen Materia Grasa Total Grasa en extracto Seco Humedad Extracto Seco Humedad en la Sustancia sin Grasa Sal Temperatura de Conservación | ESPAÑA 45% 2-8 °C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales E.Coli Staphilococcus Aureus Salmonella / Shigella Listeria Monocytogenes | <1000 ufc/g <1000 ufc/g <100 ufc/g Ausencia /25g Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/100g: | Valor energético Proteínas Grasas Carbohidratos | 424 Kcal. 24 g. 36 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. Unidades por caja | 220 GRS 16 |

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

PARMIGIANO REGGIANO DOP (CURADO MAS DE 12 M)

Artículo

CUÑA PARMIGIANO REGGIANO

Producto:

Código

0169061

Núm. Reg. Sanitario

Rep. Dom. Reg. San. 35798

Código EAN

Composición Láctea

LECHE DE VACA, SAL, CUAJO.

País de Origen

ITALIA

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

2-8 °C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

<1000 ufc/g

Staphilococcus Aureus

<1000 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Valor energético

1671 Kj/402 Kcal

Nutricionales/100g:

Proteínas

32 g.

Grasas

30 g.

Carbohidratos

0 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

0.44 LBS 200 GRS

Unidades por caja

15

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

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

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO ASIAGO

Artículo CUÑA ASIAGO BELGIOIOSO 5 OZ

Producto: **Código** 1534051
Núm. Reg. Sanitario RD 29091
Código EAN
Composición LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS

País de Origen U.S.A.

Especificaciones: **Materia Grasa Total**
Grasa en extracto Seco
Humedad
Extracto Seco
Humedad en la Sustancia sin Grasa
Sal
Temperatura de Conservación 1-4°C

Especificaciones Microbiológicas: **Enterobacterias Totales**
E.Coli 0 ufc/g
Staphilococcus Aureus 0 ufc/g
Salmonella / Shigella Ausencia /25g
Listeria Monocytogenes Ausencia /25g

Valores Nutricionales/28g: **Valor energético**
Proteínas
Grasas
Carbohidratos

Envase: **Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.** 5 OZ 142 GRS
Unidades por caja 12

DISBALCA



sin gluten

Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO PARMESANO

Artículo

C F PARMESANO MINI 85 GR.

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

QUESO PARMESANO

Artículo

C F PARMESANO 225 GR.

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

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO MOZZARELLA RALLADA
Artículo C F MOZZARELLA RALLADA

| | | |
|--|-----------------------------------|---|
| Producto: | Código | 1306211 |
| | Núm. Reg. Sanitario | RD 55584 |
| | Código EAN | |
| | Composición | LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS |
| | País de Origen | U.S.A. |
| Especificaciones: | Materia Grasa Total | |
| | Grasa en extracto Seco | |
| | Humedad | |
| | Extracto Seco | |
| | Humedad en la Sustancia sin Grasa | |
| | Sal | |
| | Temperatura de Conservación | 1-4°C |
| Especificaciones Microbiológicas: | Enterobacterias Totales | |
| | E.Coli | 0 ufc/g |
| | Staphilococcus Aureus | 0 ufc/g |
| | Salmonella / Shigella | Ausencia /25g |
| | Listeria Monocytogenes | Ausencia /25g |
| Valores Nutricionales/30g: | Valor energético | 60 cal. |
| | Proteínas | 9 g. |
| | Grasas | 7 g. |
| | Carbohidratos | 2 g. |
| Envase: | Unidad de Venta: Peso Lb/Uni. | 8 Oz - 227 Gr. |
| | Unidades por caja | 12 |
| | | POR ENCARGO |

DISBALCA



Ficha Técnica y Logística

TIPO

MEZCLA QUESOS

Artículo

C F 4 QUESOS MEXICAN STYLE

Producto:

Código

1307371

Núm. Reg. Sanitario

RD 53538

Código EAN

Composición

LECHE PASTEURIZADA, SAL, ENZIMAS LÁCTICAS

País de Origen

U.S.A.

Especificaciones:

Materia Grasa Total

Grasa en extracto Seco

Humedad

Extracto Seco

Humedad en la Sustancia sin Grasa

Sal

Temperatura de Conservación

1-4°C

Especificaciones Microbiológicas:

Enterobacterias Totales

E.Coli

0 ufc/g

Staphilococcus Aureus

0 ufc/g

Salmonella / Shigella

Ausencia /25g

Listeria Monocytogenes

Ausencia /25g

Valores

Nutricionales/30g:

Valor energético

80 cal.

Proteínas

8 g.

Grasas

9 g.

Carbohidratos

2 g.

Envase:

Unidad de Venta: Peso Lb/Uni.

7 Oz.

Unidades por caja

12

POR ENCARGO