





DATOS DE LA EMPRESA		
Razón Social: LACTOMILK CANARIAS. SL	Marca: 	
Dirección Fiscal: c/ Los Morros de San Roque, 7A CP 35560 - Tinajo - Lanzarote		
Dirección del centro de fabricación: c/ Los Morros de San Roque, 7A CP35600 - Tinajo -Lanzarote		
CIF: B76328160		
R.G.S.A. ES 15.007728/GC CE		
Teléfono: 828-91-38-41		
Pedidos: administracion@lactomilkcanarias.com		
DATOS DEL PRODUCTO		
Producto: Queso curado		
Nombre del Producto: 7 Lagos		
Formato: 3 Kg/ 1Kg/ Cuñas 350 gr		
Curación: A partir de 150 días		
%M.G. : 28,75%		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Corteza: Muy fina. Comestible		
Pasta: Color vainilla tostada		
Aroma: Toques de caverna natural		
Sabor: Pasta con leves toques acristalados		
Persistencia: Media		
MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES		
Leche pasteurizada de cabra, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico, sal, lisozima de huevo y aceite de oliva virgen extra		
MARCADO, IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE		
Impreso en la etiqueta que acompaña al queso, en el momento del envasado		
Identificación del Lote: Fecha fabricación del producto		
Fecha de consumo preferente: 12-14 meses (Siempre y cuando el envase al vacío esté en perfectas condiciones)		
ENVASADO Y ETIQUETADO		
El envasado se va realizando según programación de pedidos		
Forma de envasado: Bolsa plástica de vacío de uso alimenticio		
Etiquetado: Tal y como figura en la etiqueta. Marca, Producto, Nombre del producto, Lote y Fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, R.G.S.A. , identificación del fabricante, listado de ingredientes		

ALMACENAMIENTO EN FÁBRICA

Las cámaras de mantenimiento de quesos están equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad, y se mantienen en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto. El producto se encuentra en todo momento colocado sobre estanterías en madera noble, separados por lotes debidamente identificados. Los productos envasados son almacenados según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservación: Conservar en lugar fresco y seco. Temperatura recomendada de conservación 6º y 8ºC. No es recomendable el consumo de la corteza.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

Contiene leche.
Contiene lisozima de huevo.
Apto para celíacos, ya que no contiene gluten.