



<b>DATOS DE LA EMPRESA</b>		
<b>Razón Social:</b> LACTOMILK CANARIAS. SL	<b>Marca:</b>  	
<b>Dirección Fiscal:</b> c/ Los Morros de San Roque, 7A CP 35560 - Tinajo - Lanzarote		
<b>Dirección del centro de fabricación:</b> c/ Los Morros de San Roque, 7A CP35600 - Tinajo -Lanzarote		
<b>CIF:</b> B76328160		
<b>R.G.S.A.</b> ES 15.007728/GC CE		
<b>Teléfono:</b> 828-91-38-41		
<b>Pedidos:</b> info@ladstila.com		
<b>DATOS DEL PRODUCTO</b>		
<b>Producto:</b> Queso añejo		
<b>Nombre del Producto:</b> 7 Lagos Añejo		
<b>Formato:</b> 3 Kg/ 1Kg/ Cuñas 350 gr		
<b>Curación:</b> A partir de 11 meses		
<b>%M.G. :</b> 28,75%		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>		
<b>Corteza:</b> muy fina. <b>Comestible.</b>		
<b>Pasta:</b> Color vainilla tostada		
<b>Textura:</b> Cerrada, compacta, con humedad muy baja		
<b>Aroma/Sabor/Persistencia:</b> Aroma cavernosocon toque a madera. Pasta acristalada y ligera percepción de acidez en boca. Toques de lima y yogur en la pasta. Persistencia alta		
<b>MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES</b>		
Leche pasteurizada de cabra, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico, sal, lisozima de huevo y aceite de oliva virgen extra		
<b>MARCADO, IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>		
Impreso en la etiqueta que acompaña al queso, en el momento del envasado		
<b>Identificación del Lote:</b> Fecha fabricación del producto		
<b>Fecha de consumo preferente:</b> 12-14 meses (Siempre y cuando el envase al vacío esté en perfectas condiciones)		
<b>ENVASADO Y ETIQUETADO</b>		
El envasado se va realizando según programación de pedidos		
<b>Forma de envasado:</b> Bolsa plástica de vacío de uso alimenticio		
<b>Etiquetado:</b> 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.