



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: info@ladstila.com	
DATOS DEL PRODUCTO	
Producto: Queso semicurado untado en gofio	
Nombre del Producto: Jable	
Formato: 3 Kg/ 1Kg/ Cuñas 350 gr	
Curación: 45-60 días	
%M.G. : 28,75%	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Corteza: Muy fina. Comestible Corteza comestible	
Pasta: Color blanco roto	
Textura: Cerrada, compacta, cremosa, con humedad media	
Aroma/Sabor/Persistencia: Aroma a cereal tostado en corteza. Toque de lima y yogur en la pasta. Persistencia suave	
MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES	
Leche pasteurizada de cabra, cuajo, fermentos lácticos, cloruro cálcico, lisozima, sal, gofio de millo 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	
Vida útil del producto: 10-12 Meses (Siempre que 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.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIESGO

Contiene leche.

Contiene lisozima de huevo.

Puede contener trazas de trigo