



DATOS DE LA EMPRESA		
Razón Social: LACTOMILK CANARIAS. SL	Marca: 	
Dirección Fiscal: c/ Los Morros de San Roque, 7A (35560- Tinajo)		
Dirección del centro de fabricación: c/ Los Morros de San Roque. 7 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 pimentón		
Nombre del Producto: Lava		
Formato: 3 Kg/ 1Kg/ Cuñas 350 gr		
Curación: 45-60 días		
%M.G. : 28,75%		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Corteza: Muy fina. Comestible Pasta: Color blanco roto Textura: Cerrada, compacta, cremosa, con humedad media Aroma/Sabor/Persistencia: Aroma a pimentón choricero con toques ahumados. 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, pimentón especiado y aromatizado 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 al 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.

Apto para celíacos, ya que no contiene gluten.