

PRODUCTO	Camembert "Le Roustique" 6x250g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Camembert
Artículo	1905
Ingredientes	LECHE pasteurizada, sal, cuajo, penicilium candidum Origen de la leche: Francia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	%	≥ 45,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Staphylococcus coagulasa positivos	UFC/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto: Corteza color blanca, fina y ligeramente ondulada. Pasta color ligeramente amarillo
Sabor: pronunciado y típico.
Textura: Queso , untuoso y fundente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1114
	kcal	268
Grasas	g	20
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14
Hidratos de carbono	g	1
de los cuales azúcares	g	<0,5
Proteínas	g	21
Sal	g	1,6

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 4°C y 8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

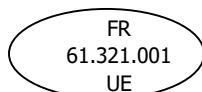
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	43 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	-
Código EAN 14	-
Medidas del producto	11 x 11 x 4 cm
Peso neto unidad	250g e

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

CFR SCA Les Essarts BP 142 ALENCON- Francia

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 24/03/2026
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.