

PRODUCTO	Cheddar barra blanco SPIGA 5x3kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Cheddar barra blanco SPIGA 5x3kg. Queso duro madurado con mínimo 48% M.G/E.S.
Artículo	30814
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiano. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<1000	Extracto seco	%	mín. 61
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	M.G/E.S	%	mín. 48
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: marfil.
Olor: agradable y afrutado.
Sabor: agradable y afrutado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1619	
	kcal	390	
Grasas	g	32	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	20	
Hidratos de carbono	g	0,5	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	25	
Sal	g	1,9	

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. Consumir dentro de 4 días después de abrir.
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.
Menciones adicionales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	5
Código EAN 13	8436593330804
Código EAN 14	18436593330801
Cajas por palet	54
Cajas por capa	8
Medidas del producto	300x100x100 mm
Medidas de la caja	510x320x115 mm
Peso neto unidad	3kg (peso variable)
Peso bruto unidad	3kg (peso variable)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

C/ Suècia, 25-27, Polígon industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Cheddar barra blanco SPIGA 3kg

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, cuajo microbiano. Origen de la Leche: UE

Valores nutricionales por cada 100g:
Valor energético: 1619kJ/390kcal -
Grasas: 32g - de las cuales ácidos grasos saturados: 20g - Hidratos de carbono: 0,5g - de los cuales azúcares: 0,5g - Proteínas: 25g - Sal: 1,9g.
Conservar refrigerado entre 4°C y 8°C.



Consumir preferentemente antes del: 04.11.24
Artículo: 30814
Envasado por SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto: 99,999 kg

LOTE:



(01) 8436593330804 (3103) 099999 (15) 240508 (10)

Fecha: 08/05/2025
Revisión: 1

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