

PRODUCTO	Cheddar rojo 50% rallado 4 mm 10x1 kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso semiduro tipo Cheddar rojo, rallado de 4 mm, a partir de leche pasteurizada de vaca, con colorante natural de betacaroteno (E160a). Bolsa de 1 kg en atmósfera protectora (N ₂ /CO ₂), 8 unidades por caja. Bajo en lactosa (<0,1 %). Apto para vegetarianos. Indicado para canal food service.
Artículo	208528
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada (94,5 %), almidón de patata (2,5 %), sal (2,0 %), fermentos lácticos (0,85 %), cuajo microbiano (Rhizomucor miehei) (0,1 %), colorante: betacaroteno (E160a) (0,05 %). Origen LECHE: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	37,5 (36 - 39)
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	pH	upH	5,4 (5,2 - 5,5)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g	Materia grasa en Extracto seco	%	51 (50 - 52)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g			
Mohos y levaduras	ufc/g	uras < 5·10 ⁴ / Mohos < 10 ³			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: rallado de 4 mm.
Textura: firme, lisa, sin corteza, hebras sueltas y fáciles de manipular.
Color: naranja claro a rojo uniforme.
Sabor / aroma: característico del Cheddar, suave a intenso, sin notas extrañas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1.619	
	kcal	386	
Grasas	g	31,2	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	22,4	
Hidratos de carbono	g	2,2	
de los cuales azúcares	g	0,0	
Proteínas	g	24,4	
Sal	g	2,0	

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 SO ₂ 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 refrigerado entre 2 °C y 7 °C. Respetar la cadena de frío.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto indicado para fundido y gratinado: hamburguesas, sandwiches calientes, gratinados, tartas saladas, salsas y nachos. Se incorpora directamente sobre la base. Tras abrir, mantener a 2-7 °C en envase cerrado y consumir en 3-5 días
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	90 días desde fabricación
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589362365
Código EAN 14	18715589362362
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la caja / unidad (L x W x H)	Caja: Longitud 389 mm - Anchura 269 mm - Altura 262 mm / Unidad: 290 x 250 x 40 mm
Peso neto unidad	1.000 g (1 kg)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Producido por: Kraats Kaas B.V. - Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 21/07/2026
Revisión: 0

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