FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Dados Cheddar & Gouda 10x1kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mezcla de queso Cheddar rojo y Gouda 50/50 en dados de 10x10x10 mm, envasada en atmósfera protectora (N2/CO2). Bolsa de 1 kg. Apto para intolerantes a la lactosa.
Artículo	208102
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada (94,4%), almidón de patata (2,5%), sal (2,1%), fermentos LÁCTICOS (0,8%), cuajo microbiano (0,1%), carotenos (E160a) (0,1%).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
Salmonella	/25 g	Ausente	Humedad	%	40,2
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente	Extracto seco	%	59,8
E. coli	UFC/g	100	Grasa sobre extracto seco	%	50,8
Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	100	Sal	%	2,1
Enterobacterias	UFC/g	1.000	Proteína	%	23,8
Levaduras / mohos	UFC/g	50.000 / 1.000	pH	-	5,4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Dados de 10x10x10 mm, envasados en atmósfera protectora N2/CO2.
Color: Amarillo claro a naranja.
Olor: Neutro.
Sabor: Neutro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1555
	kcal	371
Grasas	g	29,7
de las cuales ácidos grasos saturados	g	21,5
Hidratos de carbono	g	2,2
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	23,4
Sal	g	2,1

GMO

El producto se elabora conforme a los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 (OGM). No se emplean técnicas de irradiación ni ionización en el producto ni en sus ingredientes. Se respetan los límites del Reglamento (CE) nº 2023/915 sobre residuos y contaminantes (PCB, dioxinas, metales pesados, antibióticos, etc.). Los materiales de envasado cumplen con los Reglamentos (CE) nº 10/2011 y 1935/2004.

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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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), alfóncigos (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

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Apto para intolerantes a la lactosa. No apto para alérgicos a la leche.
Condiciones de conservación	Conservar entre 2 y 7 ºC. Transportar y almacenar en lugar seco.
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 indicadas, pueden alterarse las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589973769
Código EAN 14	18715589973766
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la unidad	295 x 250 x 40 mm
Peso neto unidad	1.000 g (1 kg)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD

NL
Z0187
EU

Fecha: 23/10/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.