

PRODUCTO	Edam barra 4x3kg
-----------------	-------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso de corta edad con pasta hilada resultante del hilado de la cuajada obtenida por coagulación de la leche de vaca con la adición fermentos lácticos y cuajo microbiano.
Artículo	27964
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , coagulante. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	43,3 - 46,3
S. aureus	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,5
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterobacterias	ufc/g	<1000			
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000 <10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Interior color de marfil a ligeramente amarillo.
Sabor: Suave y puro.
Textura: Cortable, firme.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1332	
	kcal	320	
Grasas	g	23,9	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	16,6	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	25,3	
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 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 0°C y 7°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.
Condiciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8436593331177
Código EAN 14	18436593331174
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Peso neto unidad	3kg
Peso bruto unidad	3kg

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

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 40.074706/T CE

Edam Barra 40% M.G.E.S 3 KG

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, coagulante.

Consumir preferentemente antes del: 20.01.25
Artículo: 27964
Envasado por: SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia 25-27, 43120 Constantí (Tarragona)

Información nutricional por 100g: Valor energético: 1332kJ/320kcal - Grasas: 23,9g - de las cuales ácidos grasos saturados: 16,6g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 25,3g - Sal: 2,0g. Conservar refrigerado entre 0°C y 7°C.

Peso Neto 99,999 kg

LOTE:

8436593 1331177

(01) 8436593331177 (3103) 099999 (15) 240425 (10)




Fecha: 25/04/2024 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---