

PRODUCTO	Emmental 45% rallado 2,4 mm 10x1 kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso semiduro Emmental rallado fino de 2,4 mm
Artículo	208531
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada (95,3 %), almidón de patata (2,5 %), sal (1,2 %), fermentos lácticos (0,9 %), cuajo microbiano (<i>Rhizomucor miehei</i>) (0,1 %). Origen LECHE: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	38,5 (37 - 40)
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	pH	upH	5,5 (5,3 - 5,6)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g	Materia grasa en Extracto seco	%	46 (45 - 47)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g			
Mohos y levaduras	ufc/g	uras < 5·10 ⁴ / Mohos < 10 ³			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: rallado fino de 2,4 mm.
Textura: tierna, lisa, sin corteza, fácil de manipular.
Color: amarillo pálido a amarillo uniforme.
Sabor / aroma: picante, fresco, característico del Emmental, sin notas extrañas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1.516	
	kcal	362	
Grasas	g	27,3	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19,5	
Hidratos de carbono	g	2,2	
de los cuales azúcares	g	0,0	
Proteínas	g	27,3	
Sal	g	1,2	

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 8 °C. Respetar la cadena de frío.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto indicado para fundido y gratinado: gratinados, rollitos, tartas saladas, sandwiches calientes, sopas y pastas al horno. Se incorpora directamente sobre la base. Tras abrir, mantener a 2-8 °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	8715589604779
Código EAN 14	18715589604776
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.
----------------------------------	---