

PRODUCTO	Emmental Barra Frances Entremont 4x2kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Emmental, queso de pasta prensada cocida.
Artículo	604
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, enzima coagulante, fermentos. Origen de la leche: Francia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<1000	Grasa en materia seca	%	≥ 45,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Staphylococcus coagulasa positivos	UFC/g	<1000			
Enterotoxinas	UFC/g	no detectado (Buscar si Staphylocoques coagulase+ >10 ⁵)			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto de la pasta: Blanco a amarillo marfil, uniforme.
Textura: Firme pero flexible.
Olor: Característica propiónico de Emmental.
Froma: Regular.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1532	
	kcal	369	
Grasas	g	29	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19	
Hidratos de carbono	g	<0,5	
de los cuales azúcares	g	<0,5	
Proteínas	g	27	
Sal	g	0,5	

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), alhóncigos (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	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2°C y 6°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Después de abrir, recubrir con film transparente y consumir dentro de los 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.

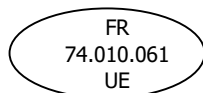
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	150 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	3123934300149
Código EAN 14	93123938046770
Cajas por pallet	56
Cajas por capa	16
Capas por pallet	4
Medidas del producto	270x85x85 mm
Medidas de la caja	298X198X201 mm
Peso neto unidad	2kg
Peso bruto unidad	2,013kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Entremont Site de St Catherine ZI de Vovray 74000 Annecy - France

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 18/05/2026
Revisión: 1

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