

PRODUCTO	Emmental Barra 4x3kg
-----------------	-----------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso semiduro.
Artículo	CAM200
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca , sal, coadyuvante tecnológico: cloruro de calcio (E509), cultivos iniciadores, cuajo microbiano. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	pH	% p/p	5,2 - 5,5
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausente; n: 5	Grasa en materia seca	g/100	45
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa total	g/100	26
Salmonella	0 en 25g	ausente; n: 5	Contenido de sólidos en queso	% p/p	57 - 59
Enterobacteriaceae	UFC/g	<1000	Sal	g/100	1,2 - 1,8
Mohos	UFC/g	<1000	Proteína	g/100	24
Levaduras	UFC/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: Fresco, ligero sabor a nuez
Color: Ligeramente amarillo
Sabor: Fresco, ligero sabor a nuez
Textura: Firme, con formación de ojos del tamaño de un guisante a una nuez, incluso

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1439	
	kcal	346	
Grasas	g	27	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19	
Hidratos de carbono	g	<0,1	
de los cuales azúcares	g	<0,1	
Proteínas	g	25	
Sal	g	1,5	

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), 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 4°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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	270 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8436593332105
Código EAN 14	18436593332102
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

Emmental barra 45% MGES

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, sal, coadyuvante tecnológico: cloruro de calcio (E509), cultivos iniciadores, cuajo microbiano. Origen de la Leche: UE.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1439kJ/346kcal - Grasas: 27g - de las cuales ácidos grasos saturados: 19g - Hidratos de carbono: 0,1g - de los cuales azúcares: 0,1g - Proteínas: 25g - Sal: 1,5g. Conservar en refrigeración entre 0°C y 4°C.



Consumir preferentemente antes del: 05.01.25
Artículo: CAM200
Producido por SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto 99,999 kg

LOTE:



(01) 8436593332105 (3103) 099999 (15) 240410 (10)

Fecha: 14/09/2023
Revisión: 0

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