

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Gouda Barra 4 x 3 kg</b> |
|-----------------|-----------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                            |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Queso Gouda M.G./E.S. 48%, de leche pasteurizada de vaca. País de origen: Alemania. Maduración: 4 semanas. |
| Artículo                     | 37017                                                                                                      |
| Ingredientes                 | Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano.                                     |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |       |       | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b> |     |       |
|----------------------------------------|-------|-------|---------------------------------------|-----|-------|
| Parámetro                              | U.M   | Valor | Parámetro                             | U.M | Valor |
| E. coli                                | UFC/g | < 100 | pH                                    | -   | 5,35  |
| Estafilococos áureos                   | UFC/g | < 100 | Materia seca                          | %   | 59    |
|                                        |       |       | Materia grasa                         | %   | > 27  |
|                                        |       |       | M.G./E.S.                             | %   | 48    |
|                                        |       |       | Humedad sin M.G.                      | %   | 60    |
|                                        |       |       |                                       |     |       |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> |
|---------------------------------------|
| Color: Amarillo pajizo.               |
| Olor: Caramelo y mantequilla.         |
| Sabor: Caramelo y mantequilla.        |
| Textura: Mantecosa.                   |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | KJ   | 1470 |  |
|                                          | kcal | 354  |  |
| Grasas                                   | g    | 28,8 |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 18,8 |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 0    |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 0    |  |
| Proteínas                                | g    | 23,8 |  |
| Sal                                      | g    | 2    |  |
|                                          |      |      |  |
|                                          |      |      |  |

| <b>GMO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OGM: no contiene, no está compuesto ni ha sido producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente. Cumple con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003. Irradiado: no ha sido tratado con radiaciones ionizantes ni contiene ingredientes irradiados. Cumple con las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE. |

| <b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------------------------|

## ¿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.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   | 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 <sub>2</sub> 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                 | Toda la población, excepto intolerantes o alérgicos a la leche.                                                                                                              |
| Condiciones de conservación          | Conservar a temperatura máxima de 6 °C.                                                                                                                                      |
| Sistema para identificar el producto | Por Lotes.                                                                                                                                                                   |
| Modo de empleo                       | Listo para consumir.                                                                                                                                                         |
| 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          | 94025839399643                                  |
| Código EAN 14          | 94025839013501                                  |
| Cajas por palet        | 60                                              |
| Cajas por capa         | 6                                               |
| Capas por palet        | 10                                              |
| Medidas de la caja     | 44,40 x 32,40 x 11,40 cm (largo x ancho x alto) |
| Peso neto unidad       | 3,00 kg                                         |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

### SELLO DE SALUBRIDAD

Registro sanitario:

DE  
SN 016  
EG

Fecha: 22/07/2026  
Revisión: 0

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