

PRODUCTO	Gouda curado 12 rueda (24M) SUPREME 2x5,5kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso 50% f.i.d.m.
Artículo	INT20107
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, iniciador, cuajo animal, conservante (E251), colorante (E160a). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Enterobacterias	ufc/g	<1000	Humedad	%	máx. 33,9
S. aureus	ufc/g	<100	Materia grasa en extracto seco	%	51,3
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	5,3
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Nitratos	mg/kg	máx. 50,0
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			
E. coli	ufc/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Consistencia: firme, cortable.
Forma: redonda, con dos esquinas redondeadas.
Diámetro: 35 cm.
Altura: 13,5 cm.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1698	
	kcal	409	
Grasas	g	34	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	23,2	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	25,9	
Sal	g	2,2	

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>), alfóncigos (<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 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 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.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	8436593330040
Código EAN 14	18436593330047
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Peso neto unidad	5,5kg
Peso bruto unidad	5,5kg

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

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 40.074706/T CE

Gouda curado 1/2 rueda (24M) 5,5kg

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, sal, iniciador, cuajo animal, conservante (E251), colorante (E160a). Origen de La Leche: UE.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1698kJ/409kcal - Grasas: 34g - de las cuales ácidos grasos saturados: 23,2g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 25,9g - Sal: 2,2g. Conservar refrigerado entre 0°C y 7°C.



Consumir preferentemente antes del: 21.10.24
Artículo: INT20107
Envasado por SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto 99,999 kg

LOTE:



(01) 8436593330040 (3103) 099999 (15) 240424 (10)

Fecha: 24/04/2024
Revisión: 2

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