

PRODUCTO	Gruyere Suizo "ALPINE" no DOP Bloque 2x2,5kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso duro hecho a base de leche de vaca entera, de pasta prensada y cocida. Envasado al vacío en forma de barra de 2,5 kg.
Artículo	MI2315
Ingredientes	LECHE de vaca, sal, cultivo bacteriano, cuajo microbiano. Origen de la leche: Suiza.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
S. coagulasa positiva	UFC/g	<100	M.G./E.S.	%	50,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	36,5
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	5,4 - 5,9
E. coli	UFC/g	<10			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Sabor y aroma: Suave, sabor cremoso e intenso.
Textura: Consistencia dura, prensado con un cuerpo elastico.
Color: Marfil a amarillo claro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1645	
	kcal	398	
Grasas	g	32	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19,4	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	27	
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 máximo a 5°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Una vez abierto consumir en un máximo de 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
Unidades por caja	2
Código EAN 13	7610563694092
Código EAN 14	97610563694026
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Medidas del producto	82x287x100 mm
Medidas de la caja	135x325x200 mm
Peso neto unidad	2,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Lustenberger & Dürst S.A. Langrüti, Postfach 365, CH-6330 Cham, Switzerland

SELLO DE SALUBRIDAD

CH 2115
UE



Fecha: 17/09/2025
Revisión: 2

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