

PRODUCTO	Havarti 1/2 barra Himmerland 4x2,2kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Havarti en barra.
Artículo	NOR202
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, aceite de palma, sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS					
Parámetro	U.M	Valor			
E. coli	ufc/g	<10			
Coliformes	ufc/g	<1000			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
S. aureus	ufc/g	<100			
Mohos y levaduras	ufc/g	<10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia: Queso sin corteza con muchas aberturas muy pequeñas e irregulares.	
Color: Crema/amarillento.	
Sabor: Suave, ligeramente ácido y parecido a la mantequilla, el sabor se vuelve más pronunciado y avellana a través del envejecimiento.	
Textura: Cremosa y de consistencia suave.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1665	
	kcal	396	
Grasas	g	36	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	23	
Hidratos de carbono	g	0,5	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	19	
Sal	g	1,6	

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.- 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 (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.
Condiciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8436593330187
Código EAN 14	18436593330184
Cajas por palet	154
Cajas por capa	14
Capas por palet	11
Peso neto unidad	2,2kg
Peso bruto unidad	2,2kg

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

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 40.074706/T CE

Queso Havarti 1/2 barra 2,2 Kg

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, aceite de palma, sal, cultivos LÁCTICOS, cuajo microbiano. Origen de la Leche: UE.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1665kJ/396kcal - Grasas: 36g - de las cuales ácidos grasos saturados: 23g - Hidratos de carbono: 0,5g - de los cuales azúcares: 0,5g - Proteínas: 19g - Sal: 1,6g. Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.



Consumir preferentemente antes del: 06.01.25
Artículo: NOR202
Producido por SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto **99,999 kg**

LOTE:



(01) 8436593330187 (3103) 099999 (15) 240411 (10)

Fecha: 11/04/2024 Revisión: 2	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---