



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Queso Cremoso barra "SPIGA" 4x3kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso cremoso en barra.
Artículo	SAI102
Ingredientes	LECHE descremada pasteurizada de vaca (origen UE), aceite de palma 28.2%, sal de mesa, endurecedor (cloruro cálcico), cultivos de bacterias del ácido LÁCTICO , enzima de origen microbiológico, colorante (beta-caroteno).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	40,0 - 44,0
Coliformes	ufc/g	<100	pH	upH	5,2 - 5,5
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Contenido de grasa en extracto seco	%	47,0 - 53,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Extracto seco	%	56,0 - 60,0
S. aureus	ufc/g	<100			
Mohos y levaduras	ufc/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: De amarillo pálido a amarillo en todo el queso.
Sabor: Queso típico, ácido láctico, libre de sabores y olores extraños, se permite un sabor ligeramente amargo.
Textura: Plástico homogéneo, blando.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1454	
	kcal	350	
Grasas	g	28,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	13,7	
Hidratos de carbono	g	1,8	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	22	
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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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), alhóncigos (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	8436593330293
Código EAN 14	18436593330290
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
UE



Fecha: 16/03/2026
Revisión: 4

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