

PRODUCTO	Havarti danes lonchas 45% M.G./E.S. SPIGA 6x1kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Havarti danés en lonchas.
Artículo	SAI309
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, bacterias ácido lácticas, cuajo microbiano. Origen de la leche: Dinamarca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Humedad	%	máx. 50,0
Coliformes	ufc/g	<1000	pH	upH	5,0 - 5,4
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en extracto seco	%	min. 45,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Cenizas	%	3,0 - 5,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: De amarillo pálido a blanco.
Sabor: Queso típico, aromático de suave a lleno de sabor dependiendo de la edad.
Textura: Numerosos agujeros pequeños e irregulares.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1423	
	kcal	340	
Grasas	g	26	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	17	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	25	
Sal	g	1,9	

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 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 en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652841
Código EAN 14	18437020652848
Cajas por palet	80
Cajas por capa	8
Capas por palet	10
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

ES 40.074706/T UE

Havarti Danes lonchas "SPIGA" 45% M.G./E.S. 1kg
 Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de vaca, sal, bacterias ácido lácticas, cuajo microbiano. Origen de la leche: Dinamarca.
 Valores nutricionales medios por cada 100g:
 Energía: 1423kJ/340kcal - Grasas: 26g, de las cuales ácidos grasos saturados: 17g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 25g - Sal: 1,9g.
 C/Torrent de Can Payàs, 24 - 08110 Moncada i Reixac (Barcelona)
 Art. nr. SAI309


 8 4 3 7 0 2 0 6 5 2 8 4 1

Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C
 Consumir preferentemente antes del: **10/07/2025**
 Producto envasado en atmósfera protectora **Peso neto: 1kg**
 Lot nr.: **25010**

ES

40.074706/T

UE

Fecha: 09/01/2025
Revisión: 0

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