

PRODUCTO	Maasdam 12 rueda 45% 2x6kg
-----------------	-----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso maasdam 45% M.G.E.S.
Artículo	30808
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos iniciadores, cuajo microbiano. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Lactobacilos mesófilos	UFC/g	<100000	pH	upH	5,7
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en extracto seco	%	45,0 - 50,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	38,5 - 41,5
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Escherichia coli	UFC/g	<100			
Coliformes	UFC/g	<500			
Enterobacterias coliformes	UFC/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color interno: amarillo.
Forma: cilíndrica plana.
Sabor: Suave.
Corteza: Limpia, seca, y bien cerrada.
Tratamiento de la corteza: Recubrimiento de queso con natamicina (E235).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1530	
	kcal	368	
Grasas	g	29	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19,5	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	26	
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.- 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



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 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.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	6 meses
Unidades por caja	2
Código EAN 13	8436593330149
Código EAN 14	18436593330146
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Peso neto unidad	6kg
Peso bruto unidad	6kg

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

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 40.074706/T CE

Maasdam 1/2 rueda 45% 6 kg

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

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1530kJ/368kcal - Grasas: 29g - de las cuales ácidos grasos saturados: 19,5g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 26g - Sal: 1,5g. Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.



Consumir preferentemente antes del: 06.11.24
Artículo: 30808
Producido por
SPIGA IMPEX S.L.
C/ Suècia, 25-27,
43120 Pol.Ind.
Constantí,
Tarragona.

Peso Neto: 99,999 kg

LOTE:



(01) 8436593330149 (3103) 099999 (15) 240410 (10)

Fecha: 10/04/2024
Revisión: 1

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