

PRODUCTO	Mix 4 quesos rallados 45% 4 mm 10x1 kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mezcla de cuatro quesos rallados de 4 mm: Mozzarella, Gouda, Emmental y Cheddar rojo (25 % cada uno)
Artículo	208526
Ingredientes	25% Queso Mozzarella (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano (Rhizomucor miehei)), 25% Queso Gouda (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano (Rhizomucor miehei)), 25% Queso Emmental (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano (Rhizomucor miehei)), 25% Queso Cheddar (LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano (Rhizomucor miehei)), colorante (E-160a)). Antiaglomerante (almidón de patata). Origen de la LECHE: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	40,7 (39,3 - 42)
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	pH	upH	5,3 (5,1 - 5,4)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g	Materia grasa en Extracto seco	%	45,4 (45 - 45,8)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g			
Mohos y levaduras	ufc/g	uras < 5·10 ⁴ / Mohos < 10 ³			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: rallado de 4 mm, mezcla heterogénea de cuatro quesos.
Textura: lisa, sin corteza, hebras sueltas y fáciles de manipular.
Color: variado, mezcla de tonos blanco, amarillo, naranja y rojo.
Sabor / aroma: equilibrado y complejo, característico de cada queso de la mezcla.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1.466	
	kcal	350	
Grasas	g	26,8	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19,1	
Hidratos de carbono	g	2,5	
de los cuales azúcares	g	0,2	
Proteínas	g	24,6	
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.- 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 SO ₂ total		Si	X	No
13.- Altramucos y productos a base de altramucos		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 refrigerado entre 2 °C y 7 °C. Respetar la cadena de frío.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Mezcla ideal para ruidido y graninado: pizzas cuatro quesos, lasañas, pastas al horno, gratinados, tostas y sándwiches calientes. Se incorpora directamente sobre la base. Tras abrir, mantener a 2-7 °C en envase cerrado y consumir en 3-5 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 desde fabricación
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589952429
Código EAN 14	18715589952426
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la caja / unidad (L x W x H)	Caja: Longitud 389 mm - Anchura 269 mm - Altura 262 mm / Unidad: 290 x 250 x 40 mm
Peso neto unidad	1.000 g (1 kg)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Producido por: Kraats Kaas B.V. - Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 21/07/2026
Revisión: 0

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