

PRODUCTO	Mix 4 Quesos Rallado Van Peters 10x150g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mezcla de cuatro quesos rallados: Mozzarella, Gouda, Emmental y Cheddar rojo (25% cada uno), con 45% M.G./E.S., elaborados con leche de vaca pasteurizada y rallado de 5mm. Envasado en atmósfera protectora. Ideal para pizzas y platos al horno. Apto para vegetarianos.
Artículo	208600
Ingredientes	25% Queso Mozzarella (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano), 25% Queso Gouda (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano), 25% Queso Emmental (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano), 25% Queso Cheddar rojo (LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, colorante (E160a)), antiaglomerante (almidón de patata). Leche de origen UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Humedad	%	40,6 (39,3-42)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Materia grasa s/ extracto seco	%	47,5 (45-50)
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Extracto seco	%	59,4 (58-60,7)
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g	pH	-	5,3 (5,1-5,4)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: mezcla heterogénea de cuatro quesos rallados en hebras de 5mm, sueltas y sin corteza. Color: variado, mezcla de tonos blanco, amarillo y naranja. Sabor: característico de la mezcla de quesos, sin sabores extraños. Olor: característico del queso, sin olores extraños. Consistencia: tierna y flexible; funde de forma uniforme y cremosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1.446	
	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 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 y transporte	Mantener refrigerado entre 2°C y 7°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Listo para usar. Espolvorear directamente sobre pizzas, pastas o gratinados antes de hornear. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir lo antes posible.
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 producción
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589827307
Código EAN 14	18715589827304
Cajas por palet	200
Cajas por capa	25
Capas por palet	8
Medidas de la unidad	19 x 15 x 1cm
Medidas de las caja	23,6 x 14,8 x 20,9cm
Peso neto unidad (escurrido)	150g
Peso bruto unidad	150g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD
NL Z0187 EU



Fecha: 14/10/2026 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---