

PRODUCTO	Mix Gourmet rallado 10x1 kg
-----------------	------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mix gourmet rallado 1kg.Preparación Vegetal con Queso Emmental para utilizar en comidas listas como la pizza, la lasaña, entre otros. Este producto contiene buenas propiedades para fundir y gratinar.
Artículo	208543
Ingredientes	Preparado vegetal alimenticio 80 % [agua, aceite de palma SG (no hidrogenado), almidón modificado, proteína de LECHE, sal fundente: E331, colorante: E160a], queso Emmental 45 % M.G./E.S. (20 %) [LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano], fécula de patata.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	45,4 (42,8 - 48,0)
Enterobacterias	ufc/g	< 1.000 ufc/g	Extracto seco	%	54,6 (52,0 - 57,2)
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	Materia grasa	%	27,3 (24,9 - 29,7)
Levaduras	ufc/g	< 50.000 ufc/g	Materia grasa en extracto seco	%	50,0 (47,8 - 52,0)
Mohos	ufc/g	< 1.000 ufc/g	Proteína	%	6,8 (5,7 - 7,8)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g	Sal	%	2,2 (1,7 - 2,7)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g	pH	upH	5,7 (5,4 - 6,0)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: producto rallado, hebras sueltas y fáciles de manipular, sin corteza.
Color: marfil claro a amarillo pálido, uniforme.
Sabor: característico.
Olor: característico.
Consistencia: firme, de hebras sueltas y no apelmazadas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1.405
	kcal	335
Grasas	g	26,5
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14,4
Hidratos de carbono	g	18,0
de los cuales azúcares	g	< 0,4
Proteínas	g	6,8
Sal	g	2,2

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. Transportar y almacenar en lugar seco.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto rallado listo para su uso, indicado para fundir y gratinar: pizzas, pastas al horno, gratinados, tostas y sándwiches calientes. Se incorpora directamente sobre la base. Una vez abierto, mantener a 2-7 °C en envase cerrado y consumir en pocos 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
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589556177
Código EAN 14	18715589556174
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la unidad	295 x 250 x 40 mm
Medidas de la caja	
Peso neto unidad (escurrido)	1.000 g (1 kg)
Peso bruto unidad	1.000 g (1 kg)

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

SELLO DE SALUBRIDAD


Fecha: 24/09/2026 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---