FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Monterey Jack barra 8x2,5 kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Monterey Jack en formato barra de peso variable, de unos 2,5 kg por pieza, envasada en film transparente. Caja de 8 unidades.
Artículo	N301
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo y fermentos lácticos. Origen de la leche:

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
Coliformes	UFC/g	≤ 100	Grasa	%	31 ± 3
Escherichia coli	UFC/g	≤ 10	Humedad	%	≤ 42
Staphylococcus aureus	UFC/g	≤ 20	Grasa sobre extracto seco	%	≥ 48
Mohos	UFC/g	≤ 10.000			
Listeria monocytogenes	en 25 g	Ausencia			
Salmonella	en 25 g	Ausencia			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Barra de color cheddar claro, en film transparente.
Color: Blanco a blanquecino.
Sabor: Limpio, ligeramente láctico. Sin sabores desagradables.
Olor: Limpio, ligeramente láctico. Sin malos olores.
Consistencia: Firme pero maleable, cerrada y homogénea.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1.541
	kcal	371
Grasas	g	31
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19,2
Hidratos de carbono	g	0,1
de los cuales azúcares	g	0,1
Proteínas	g	23
Sal	g	1,8

GMO

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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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), alfóncigos (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 y transporte	Mantener en frío entre 1 ºC y 7 ºC.
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	365 días
Unidades por caja	8
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	40
Cajas por capa	8
Capas por palet	5
Medidas de la unidad	Barra de 30,0 x 10,0 x 10,0 cm
Medidas de las caja	40,0 x 30,0 x 20,0 cm
Peso neto unidad (escurrido)	2,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Crewe, Cheshire CW2 8UY, Reino Unido.

SELLO DE SALUBRIDAD

GB
063
AX

Fecha: 04/11/2026 Revisión: 2	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.