

PRODUCTO	Queso Cabra Farcell 2x1 kg
-----------------	-----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso semicurado de leche de cabra de 1 kg.
Artículo	350912
Ingredientes	LECHE pasteurizada de cabra (98%), sal (1,5%), fermentos LÁCTEOS (0,1%), cuajo (0,03%), estabilizador (cloruro cálcico (0,03%)). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<1000	Materia grasa en seco	%	58,0
Stafilococos coagulasa +	0 en 25g	ausencia en 25g			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto exterior: Queso de forma redondeada con cuatro picos bien definidos y oquedad central, de corteza enmohecida de color grisáceo.
Aspecto interior: Pasta semiblanda de color blanco limpio con escasos ojos mecánicos.
Sabor: Suave pero persistente con apuntes cítricos y de frutos secos.
Olor: Fresco que remite claramente a su origen: la leche de cabra.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1767	
	kcal	427	
Grasas	g	37	
de las cuales ácidos grasos saturados	g		
Hidratos de carbono	g	3,3	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	20	
Sal	g	1,3	

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.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféngicos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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	Mantener en frío entre 4°C y 8°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	180 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	8421087001384
Código EAN 14	18421087001387
Cajas por palet	42
Capas por palet	7
Cajas por capa	6
Medidas del producto	Ø 155x60 mm aprox.
Medidas de la caja	109x315x375 mm
Peso neto unidad	1 kg. aprox.
Peso bruto unidad	1 kg. aprox.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Avda. del Prat, 16, 08180 Moià (Barcelona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
1507196/B
EU



Fecha: 11/12/2024
Revisión: 2

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