

PRODUCTO	Queso Camembert SPIGA 50% M.G.E.S. (18x125g)
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Camembert. Porciones de 125 g. El producto se utiliza principalmente para acampar, excursiones, etc. debido a su fácil manejo y Larga vida útil en taza. También se usa en tablas de queso.
Artículo	NOR701
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos LÁCTICOS , cultivo de moho, cuajo microbiano. Origen de la leche: UE

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Coliformes	UFC/g	<10	Materia grasa en extracto seco	%	50,0 - 55,0
E. Coli	UFC/g	<10	Humedad	%	48,0 - 57,0
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10	pH	upH	5,0 - 6,8
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aroma y sabor: fresco, ligeramente aromático.
Consistencia: Suave y liso.
Color: blanco-amarillento, cubierto con una delgada capa de moho blanco.
Textura: Elástico, rebanable, homogéneo, con pocos o ningún agujero irregular.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1210	
	kcal	290	
Grasas	g	24	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15	
Hidratos de carbono	g	0,1	
de los cuales azúcares	g	0,1	
Proteínas	g	19	
Sal	g	0,6	

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 (<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>), alfóncigos (<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



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	Mantener en frío entre 2°C y 5°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	365 días
Unidades por caja	18
Código EAN 13	8436593331580
Código EAN 14	18436593331587
Cajas por palet	304
Cajas por capa	16
Capas por palet	19
Medidas del producto	95x95x35 mm
Medidas de la caja	300x196x107 mm
Peso neto unidad	125g
Peso bruto unidad	125g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Industrivej, 1 Trolldhede 6920 Videbaek Denmark

SELLO DE SALUBRIDAD

DK
M212
CE



Fecha: 16/07/2024
Revisión: 2

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