

PRODUCTO	Queso Cheddar Barra Ahumado 4x4,5kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Barra de queso Cheddar ahumado en formato de 4,5kg.
Artículo	48412
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiológico, aroma a humo (0,3%). Origen de la leche: no UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Grasa en materia seca	%	32,1 - 33,1
S. aureus	ufc/g	<20	Humedad	%	37,3 - 38,3
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	5,0 - 5,8
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterobacteriaceae	ufc/g	<100			
Mohos y levaduras	ufc/g	<10000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Color anaranjado, suave y firme.
Sabor: Puro, ligeramente agrio.
Textura: Cortable, liso y brillante, no se desmorona.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1633	
	kcal	386,84	
Grasas	g	32,6	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	20	
Hidratos de carbono	g	0,2	
de los cuales azúcares	g	0,2	
Proteínas	g	23,16	
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	Mantener en frío, como máximo a 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.
Condiciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	84 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	-
Código EAN 14	94040900123255
Cajas por palet	48
Peso neto unidad	4,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Unit 51 Lancaster Fields, Crewe, Cheshire, CW1 6FF, England

SELLO DE SALUBRIDAD


Fecha: 18/06/2025 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---