

|                 |                                          |
|-----------------|------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Queso cremoso en lonchas 6 x 1 kg</b> |
|-----------------|------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | El queso cremoso es un queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada, presentado en lonchas, sin corteza, de superficie lisa y color amarillo claro a amarillo. De sabor suave y fresco, típico de queso, con un 45% de materia grasa sobre extracto seco. Apto para dieta Halal y vegetariana. |
| Artículo                     | 208299                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ingredientes                 | LECHE de vaca pasteurizada (97,3%), sal (1,7%), fermentos lácticos (0,8%) (Streptococcus salivarius subsp. thermophilus), cuajo microbiano (0,2%) (Rhizomucor miehei).<br>Origen de la leche: Países Bajos.                                                                                               |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                             | U.M | Valor       |
| E. coli                                | UFC/g    | <100            | pH                                    | upH | 5,20 - 5,60 |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | Ausencia en 25g |                                       |     |             |
| Estafilococos coagulasa positiva       | UFC/g    | <100            |                                       |     |             |
| Salmonella                             | 0 en 25g | Ausencia en 25g |                                       |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                             |
|-------------------------------------------------------------------|
| Apariencia: Superficie lisa, sin corteza, presentada en lonchas.  |
| Color: Amarillo claro a amarillo, homogéneo.                      |
| Sabor: Suave y fresco, sin componentes extraños, típico de queso. |
| Olor: Característico de queso, suave y fresco.                    |
| Consistencia: Blanda y fácil de cortar.                           |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 1389 |  |
|                                          | kcal | 334  |  |
| Grasas                                   | g    | 26   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 17   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | <0,1 |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | <0,1 |  |
| Proteínas                                | g    | 25   |  |
| Sal                                      | g    | 1,7  |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente. |

| <b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------------------------|

**¿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 en frío y en seco entre 2°C y 7°C.                                                                                                                                  |
| Sistema para identificar el producto     | Por Lotes.                                                                                                                                                                   |
| Modo de empleo                           | Producto listo para su consumo. Se recomienda sacarlo de la nevera unos minutos antes de servir para apreciar mejor su sabor y textura.                                      |
| 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       | 120 días                                        |
| Unidades por caja            | 6                                               |
| Código EAN 13                | 8715589612507                                   |
| Código EAN 14                | 18715589612504                                  |
| Cajas por palet              | 99                                              |
| Cajas por capa               | 9                                               |
| Capas por palet              | 11                                              |
| Medidas de la unidad         | 355 x 138 x 60 mm (envase) · lonchas 10 x 10 cm |
| Medidas de las caja          | 364 x 271 x 168 mm                              |
| Peso neto unidad (escurrido) | 1000g                                           |
| Peso bruto unidad            | 1025g                                           |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Kraats Kaas B.V. - Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

## SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 08/07/2026  
Revisión: 0

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