FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Cheddar & Gouda en Dados Van Peters 10x150g

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Dados de queso Cheddar rojo y Gouda a partes iguales (50% M.G./E.S.) elaborados con leche de vaca pasteurizada, cortados en dados de 10x10x10mm. Envasado en atmósfera protectora. Listos para consumir, ideales para ensaladas y platos fríos. Apto para vegetarianos.
Artículo	208601
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada (94,4%), almidón de patata (2,5%), sal (2,1%), fermentos lácticos (<0,8%), cuajo microbiano (<0,1%), colorante (E160a) (0,1%). Leche de origen UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	UFC/g	<100	Humedad	%	40,2 (38,7-41,7)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Materia grasa s/ extracto seco	%	50 (48-52)
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Extracto seco	%	59,8 (58,3-61,3)
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g	pH	-	5,4 (5,2-5,5)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: dados de queso de 10x10x10mm, sueltos, de superficie lisa y sin corteza.
Color: combinación de dados amarillo claro (Gouda) y anaranjados (Cheddar rojo).
Sabor: característico del queso Cheddar y del Gouda, sin sabores extraños.
Olor: característico del queso, sin olores extraños.
Consistencia: firme.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1.555
	kcal	371
Grasas	g	29,7
de las cuales ácidos grasos saturados	g	21,5
Hidratos de carbono	g	2,2
de los cuales azúcares	g	0,0
Proteínas	g	23,4
Sal	g	2,1

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.- 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 refrigerado entre 2°C y 7°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Listo para consumir. Añadir directamente a ensaladas, platos fríos o aperitivos. Una vez abierto, mantener refrigerado y consumir lo antes posible.
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	90 días desde producción
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589320044
Código EAN 14	18715589320041
Cajas por palet	200
Cajas por capa	25
Capas por palet	8
Medidas de la unidad	19 x 15 x 1cm
Medidas de las caja	23,6 x 14,8 x 20,9cm
Peso neto unidad (escurrido)	150g
Peso bruto unidad	150g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

NL
Z 0187
EU



Fecha: 14/10/2026 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.