

PRODUCTO	Queso Emmental Lonchas 6x1kg
-----------------	-------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Emmental 45% MG/ES.
Artículo	208298
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos, cuajo, colorante: E160a. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Grasa en materia seca	%	46 (45,0 - 47,0)
Enterobacterias	UFC/g	<1000	Humedad	%	38,5 (37,0 - 40,0)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	5,45 (5,3 - 5,6)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Mohos	UFC/g	<10000			
Levaduras	UFC/g	<50000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Color que va del amarillo al amarillo claro, superficie lisa, sin corteza.
Olor/Sabor: picante, fresco, sin componentes extraños, específico para el queso
Consistencia: flexible, fácil de cortar.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1517	
	kcal	365	
Grasas	g	28	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	20	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	28	
Sal	g	1,2	

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



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 7°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 en atmosfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	120 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8715589532843
Código EAN 14	18715589532840
Cajas por palet	99
Cajas por capa	9
Capas por palet	11
Dimensiones caja	364 x 271 x 168 mm
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

NL
Z 0187
EU

