

PRODUCTO	Queso Fresco Cottage 20% M.G/E.S. Zuger Tarrina 6x200g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	COPOS de QUESO FRESCO (20 % M.G/E.S).Tarrina 200 g. Preparado de queso fresco hecho de leche pasteurizada, cuarto de grasa.
Artículo	39241
Ingredientes	LECHE desnatada pasteurizada (90,8%), NATA pasteurizada, sal, conservador (sorbato de potasio), espesantes (goma guar y goma xantana), fermentos lácteos, cuajo microbiano. Origen de la leche: UE. Puede contener trazas de gluten, huevo, frutos de cáscara, soja y sulfitos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Enterobacterias	UFC/g	<1000	M.G./E.S.	%	20,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
E. coli	UFC/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Queso de color blanco a amarillento.
Textura: Cualidad fundamental y diferencial de este queso, presentacremosidad moderada o alta, carácter graso, fundente, y granulosis suave o nula.
Olor y sabor: De intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal--Amargor medio o bajo, salado bajo, y acidez baja o nula.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	KJ	422	
	kcal	101	
Grasas	g	4,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	3,0	
Hidratos de carbono	g	2,5	
de los cuales azúcares	g	2,5	
Proteínas	g	13	
Sal	g	0,8	

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	Trazas	Si		No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo	Trazas	Si		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	Trazas	Si		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>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados	Trazas	Si		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	Trazas	Si		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 entre 3°C y 6°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Una vez abierto consumir en 2 días. Ideal para consumir al natural como un refrigerio en si mismo, con aderezos (mermelada, confitura, jarabe de arce), con sal y pimienta, con frutas y ensaladas. También se puede utilizar para cocinar, ya sea para platos salados o para postres.
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	75 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	7640101092172
Código EAN 14	17640101092179
Cajas por palet	368
Cajas por capa	16
Capas por palet	23
Medidas del producto	6x9,8x9,8 cm
Medidas de la caja	6x19,8x30,3 cm
Peso neto unidad	200g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Industrie Haslen 9a, 9245 Oberbüren

SELLO DE SALUBRIDAD

CH
5767
UE



Fecha: 23/07/2025
Revisión: 0

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