

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Queso Havarti 60% Montecristo 3x4kg		**Revisión:** **Fecha:** 03/05/2022
Dirección de producción:	Central Denmark Region, Denmark	**Sello de salubridad:** DK M204 EC
Ingredientes:	**LECHE** pasteurizada de vaca, sal, fermentos **lácticos**, cuajo.	**Codigo Spiga:** 607
Descripción producto:	Havarti Danés 60% MG Barra 4 kgs x 3. Palet x 42 cajas	**Proveedor:** 00129

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros		
Coliform bacteria	< 10/g (<= 1000/g)	
E-coli	< 10/g (<= 100/g)	
Staph. Aureus	< 10/g (<= 10/g)	
Salmonella	0 en 25 g	
Listeria monocyt.	0 en 25 g	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros	**UOM**	**Valor**
MG/ES	%	61,3
MG/Total	%	38
Extracto seco	%	62
Humedad	%	38
Humedad / libre MG	%	61,3
Sal	%	2
pH		5,3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Denominacion: Havarti Danés
Aspecto: Color amarfilado
Textura: Lisa con pequeños agujeros
Consistencia: Semi prensado/cremoso, puede cortarse en lonchas
Olor/Gusto: Salado y acido cuando de menos curación, desarrollandose un sabor más dulce mantecoso cuando mas maduro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1746
Proteínas	g	19
Grasas	g	38
de las cuales saturadas	g	
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	0,8
Calcio	mg	568

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	6 meses al fabricarse
Código EAN 13	
Código DUN 14	
Unidades por caja	3
Medidas del producto	
Medidas de la caja	
Cajas por palet	42
Cajas por capa	7
Peso neto unidad	4 kg
Peso bruto unidad	4 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener refrigerado máximo a 6ºC
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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	■ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	■ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	■ No
Trigo	☐ Si	■ No
Centeno	☐ Si	■ No
Kamut	☐ Si	■ No
Avena	☐ Si	■ No
Cebada	☐ Si	■ No
Espelta	☐ Si	■ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	■ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	■ No
6.- Cacahuetes o derivados	☐ Si	■ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	■ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	■ No
Almendras	☐ Si	■ No
Avellana	☐ Si	■ No
Nuez	☐ Si	■ No
Anacardo	☐ Si	■ No
Nuez Pecana	☐ Si	■ No
Nuez de Brasil	☐ Si	■ No
Pistacho	☐ Si	■ No
Nuez de macadamia	☐ Si	■ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	■ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	■ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	■ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	■ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	■ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	■ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	■ No
En caso afirmativo, especificar		

Lipasa

Microbial	☐
Animal	☐
No se usa	■

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	■ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	■ No
3.- Conservantes	☐ Si	■ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	■ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	■ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	■ No
7.- Aromas	☐ Si	■ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	■ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	■ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	■ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	■ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	■ No
13.- Glutamato	☐ Si	■ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	■ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	■ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	■ No
Celíacos (sin gluten)	■ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	■ Si	☐ No

GMO

Es el producto non-GMO	■ Si	☐ No

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	■ No
Super Kosher	☐ Si	■ No
Halal	☐ Si	■ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	■ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	■ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	■ No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado