

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Morbier Montbeliard AOP leche cruda 1x7kg	**Revisión:** **Fecha:** 18/02/2021
Dirección de producción 60 RUE JACQUES FOILLET 25200 MONTBELIARD FRANCE	**Sello de salubridad** FR 25.388.002 CE
INGREDIENTES: Leche, fermentos, cuajo (animal, ternera), sal, Colorante: E153. Origen de la leche: Francia.	**REF SPIGA:** 704145
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Este Morbier se fabrica en la pequeña quesería de Montbéliard. Respaldada por una historia que se remonta al siglo XVII, esta quesería desapareció en 1990. Pero en 2013, la quesería se reabrió gracias a la asociación de 9 pequeños productores de leche del País de Montbéliard.	**Proveedor:** 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM		Valor
Listeria monocytogenes	cfu/25g		Ausente
Salmonella	cfu/25g		Ausente
Coag. + staphylococci	cfu/25g		m=100000
Staphylococcal enterotoxins	cfu/25g		Ausente

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros		
Humedad total	%	**45,5**
M.G. Absoluta	g	**30**
Sólido de la leche %	%	
Humedad/base desgrasa	%	**65**
M.G en extracto seco	%	**45**
Extracto seco	%	**54,5**
pH		

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1750
	kcal	422
Proteínas	g	26
Grasas	g	30
Carbohidratos	g	20
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	1,2

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	47 días (a partir de fecha de expedicion)
Código EAN 13	3770004282517
Código EAN 14	93770004282510
Unidades por caja	1
Medidas del producto	Ø 350x69 mm aprox.
Medidas de la caja	359x371x73mm
Cajas por palet	30
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	7,300kg
Peso bruto unidad	7,541kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0 y 8ºC
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 >Indica si es posible contaminación de nuez o frutos		