

PRODUCTO	Queso Tetilla Gallega D.O.P Spiga 6x900g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	El queso amparado por la D.O.P. Tetilla se elabora con leche de vaca, natural y entera, en nuestro caso pasteurizada, procedente de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. Es el resultado de una fermentación láctica, y de una coagulación enzimática, que definen el producto y que son consecuencia de la simbiosis vaca-entorno. Tanto la zona de producción de leche como la zona de la elaboración del queso comprenden todo el territorio de la Comunidad Autónoma de Galicia.
Artículo	1014
Ingredientes	LECHE entera pasteurizada de vaca, sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos. Recubrimiento en corteza: Dextrosa y Carboximetilcelulosa Conservador: pimaricina, propionato sódico y ácido sorbico. Maduración: mínimo 8 días. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<1000	pH	upH	5,0 - 5,5
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	<1000	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 45,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, amarillo pajizo natural y sin mohos.
Pasta: Blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos pequeños y repartidos; color blanco marfil y amarillenta.
Olor: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de la que procede.
Sabor y Aroma: Lácteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1250	
	kcal	299	
Grasas	g	24,8	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	17,5	
Hidratos de carbono	g	0,1	
de los cuales azúcares	g	0,1	
Proteínas	g	18,8	
Sal	g	1,9	

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 (<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>), alhóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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

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 0°C y 10°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.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652537
Código EAN 14	98437020652905
Cajas por palet	40
Cajas por capa	5
Capas por palet	8
Medidas del producto	Ø 140x120 mm
Medidas de la caja	472x316x125 mm
Peso neto unidad	900g
Peso bruto unidad	900g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
La Riba nº 6 - Pantiñobre 15819 - Arzúa - La Coruña, Galicia (España)

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 15.01813/C CE



Fecha: 09/07/2024 Revisión: 2	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---