

PRODUCTO	Mix rallado 4 quesos 6x1kg
-----------------	-----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso mix rallado 4 quesos (Gouda, Emmental, Cheddar y Mozzarella) presentado en bolsa de 1kg
Artículo	67526
Ingredientes	Queso Cheddar 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano, colorante (beta-caroteno (E160a))], Queso Gouda 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , coagulante], Queso Emmental 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, estabilizador (cloruro cálcico), cultivos iniciadores, cuajo microbiano], Queso Mozzarella 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiano, estabilizador (cloruro cálcico)], antiaglomerante (fécula de patata). País de origen de la leche: País de la UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	46,0 - 63,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,7
S. aureus	ufc/g	<100	M.G.E.S	%	40,0 - 50,0
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: Típico de los quesos mozzarella, gouda, cheddar y emmental.
Sabor: Típico de los quesos mozzarella, gouda, cheddar y emmental.
Color: Mixtos, típicos de los quesos mozzarella, gouda, cheddar y emmental.
Apariencia: Rallado en forma de hilos gruesos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1431
	kcal	345
Grasas	g	27
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19
Hidratos de carbono	g	0,3
de los cuales azúcares	g	0,3
Proteínas	g	25
Sal	g	1,6

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>), alféncigos (<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



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 0°C y 4°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 atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	120 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652131
Código EAN 14	18437020652138
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Capas por palet	11
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

C/ Suècia, 25-27, Polígon industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Fecha: 24/10/2023
Revisión: 2

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