



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Raclette 1/2 pieza "Fromager" 2x3kg		Revisión: 08/01/2019
25 Faubourg des Balmettes CS 50029 - 74001 Annecy Cedex- France		Fecha: 29/06/2017
Dirección de producción		Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante, conservante: natamycine (E235)	REF SPIGA: 1114
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso prensado crudo de leche de vaca. 1/2 pieza de 3 kg. aprox. Queso prensado sin cocer elaborado con leche pasteurizada. Curación: mínimo 8 semanas		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Criterios	UOM	Máximo
Listeria	25g	Ausente
Salmonella	25g	Ausente

Criterios	M	m	Muestra
Staphylococcus coagulase +	1000	100	n=5 c=2
E. Coli	1000	100	n=5 c=2

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	UOM	Normal
Extracto seco	%	≥ 53
Materia grasa E.S	%	≥ 48
Materia grasa	%	28

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: Intenso y fuerte.

Sabor: Franco, impecable

Color: Su corteza es entre beige y marrón y el color de la pasta puede ser marfil oscuro o amarillo.

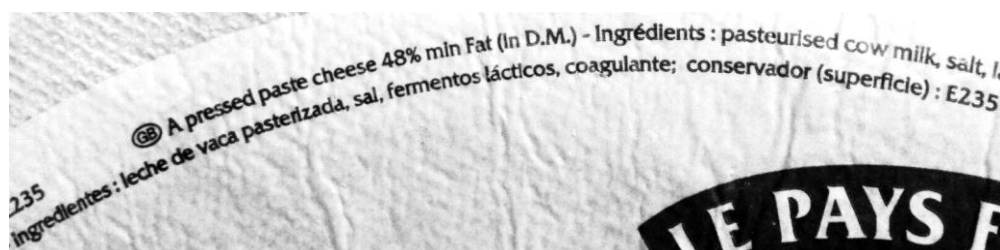
Aspecto: Masa de color homogéneo y corteza penetrante

Textura: Pasta blanda en frío, se aceptan algunas aberturas y textura cremosa en caliente

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1427
	kcal	344
Proteínas	g	23
Grasas	g	28
de las cuales saturadas	g	19
Sal	g	1,7
Carbohidratos	g	Trazos
de los cuales azúcares	g	Trazos
Calcio	mg	650

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días desde fabricación
Código EAN 13	2997174036301
Código EAN 14	93258810250768
Unidades por caja	2
Medidas del producto	340x175x60 mm aprox.
Medidas de la caja	390x390x85 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	3 kg aprox.
Peso bruto unidad	3 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar fresco entre 4°C y 8 °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.

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.- Cacahuets 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