

PRODUCTO	Queso duro italiano 12Meses 3x4,0kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso duro italiano, 37% MG/ES.
Artículo	117
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, enzimas de origen microbial, fermentos LÁCTICOS . Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Normal
E. coli	UFC/g	<10	Humedad	%	<38,0
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<10	M.G./E.S.	%	37
Salmonella spp.	/25g	ausente	Grasa	%	18,6 - 28,0
Listeria monocytogenes	/25g	ausente	Sal	%	1,6 - 2,9
			pH	upH	5,2 - 5,7

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: amarillento, color pajizo, maduración más larga - más intenso. Color hasta la corteza más intenso.
Olor: Característico del queso duro, aromático. El queso de maduración más larga es más aromático y ligeramente dulce.
Apariencia: Se cortan trozos triangulares del queso; las superficies de las incisiones pueden ser desiguales.
Textura: La consistencia es suave, se pueden encontrar pequeños agujeros de queso individuales. Los quesos de maduración más prolongada pueden sufrir roturas en la corteza. Los quesos de maduración más prolongada pueden formar cristales blancos.
Consistencia: Característica del queso duro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1440	
	kcal	346	
Grasas	g	23	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	34	
Sal	g	2,0	

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

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en frío entre 2°C y 4°C, y consumir en 3 días.
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	365 días
Código EAN 13	2528691038082
Código EAN 14	2528691115486
Unidades por caja	3
Cajas por palet	78
Cajas por capa	6
Capas por palet	12
Peso neto unidad	4,5kg
Peso bruto unidad	4,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Kauno g. 65, Ukmerge, LT-20118, Lithuania

SELLO DE SALUBRIDAD

LT 81-08P EB
--



Fecha: 19/09/2023
Revisión: 0

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