



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Camembert Gigante Val de Saone 60% m.g. 2x2,4kg		Revisión: 08/10/2020
		Fecha: 28/04/2017
Dirección de producción	LFO la Chataigneraie 15220 SAINT MAMET -FRANCIA	Sello de salubridad FR 15-196-001 CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada (98,12%), fermentos lácticos (0,205%), enzimas de coagulación (0,04%), cloruro de calcio (0,02%), sal (1,6%), penicillium. Origen de la leche: Francia	REF SPIGA: 1206
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso de pasta blanda, comercializado en forma de rueda entero en piezas circulares de 2,4 kg. aprox.	Proveedor: 00631

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Criterio	Objetivo	Tolerancias	Nivel de alerta
Listeria monocytogenes	Ausencia		
Salmonella	N/A	N/A	
Enterotoxinas	N/A		
Stafilococo coagulase +	m=100	M=1000	> 1 000 000
E. Coli	m=100	M=1000	> 100 000

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parametro	UOM	Normal
E.S.T.	%	50
M.G.E.S	%	60
M.G. producto final	%	33

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto de corteza: Penicillium blanco

Sabor: Neutral, franca, ligeramente ácido y salado

Consistencia: La pasta es moderadamente firme, flexible y cremosa.

Color fresco: La pasta es de color amarillo claro.

Apariencia: Regular cilindro recto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1578	Sal	g	1,5
	kcal	381		g	1
Proteínas	g	20	Carbohidratos	g	1
Grasas	g	33	de los cuales azúcares:	g	0,5
de las cuales saturadas	g	24	Fibra	g	0
de las cuales monosaturadas	g	9,9	Colesterol	mg	102
de las cuales polisaturadas	g	1,0	Calcio	mg	367
de las cuales trans	g	1,3	Sodio	g	0,6
			Vitaminas	µg	278

DATOS EN EL PRODUCTO

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional values per 100g:	
Energie / Energy:	1578 kJ / 381 kcal
Matières grasses / Fat:	33 g
dont acides gras saturés / of which saturates:	24 g
Glucides / Carbohydrates:	1 g
dont sucres / of which sugars:	0,5 g
Protéines / Protein:	20 g
Sel / Salt:	1,5 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	53 días
Código EAN 13	8437012016521
Código EAN 14	98437012016524
Unidades por caja	2
Medidas del producto	Ø 205x60 mm aprox.
Medidas de la caja	460x235x75 mm
Cajas por palet	126
Cajas por capa	7
Peso neto unidad	2,4 kg aprox.
Peso bruto unidad	2,4 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C -6°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.- 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 o	☐ 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
Celiacos (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

Página 2