



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Brie "SPIGA" 1x3kg		Revisión: 28/04/2023
		Fecha: 28/09/2021
Dirección de producción	1 rue de la fromagerie - 70500 ABONCOURT GESINCOURT - Francia	Sello de salubridad
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca y nata pasteurizada, sal, coagulante microbiano, Fermentos lácticos y cultivos de maduración, agente reafirmante: cloruro de calcio. País de origen de la leche: Francia. Transformación de la leche: Francia.	REF SPIGA: 2410
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	QUESO PASTA BLANDA DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.S. 60%	Proveedor 00160

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
Listeria monocytogenes	Ausente/25g
Salmonella	Ausente/25g
Escherichia Coli	<100 UFC/g
Staphylococcus Coag +	<100 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Materia grasa total	%	30
M.G.E.S.	%	60

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Suave, sabores lácticos ligeros.

Consistencia: La pasta es untuosa y flexible

Color: La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro.

Apariencia: Forma aplastada, corteza delgada y mohosa de color blanco, algo aterciopelada

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1553
	kcal	375,5
Proteínas	g	17,8
Grasas	g	32,85
de las cuales saturadas	g	23,4
Sal	g	1,168
Carbohidratos	g	0,8
de los cuales azúcares:	g	0,5

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	45 días
Código EAN 13	3324040200563
Código EAN 14	93324040201914
Unidades por caja	1
Medidas del producto	Ø 320x40 mm
Medidas de la caja	380x380x60 mm
Cajas por palet	150
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	3 kg
Peso bruto unidad	3,026 kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°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.- Cacahuetses 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

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