

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Edam barra SPIGA 4x3kg</b> |
|-----------------|-------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Queso de corta edad con pasta hilada resultante del hilado de la cuajada obtenida por coagulación de la leche de vaca con la adición fermentos lácticos y cuajo microbiano. |
| Artículo                     | 27963                                                                                                                                                                       |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca, sal, fermentos <b>LÁCTICOS</b> , coagulante.<br>Origen de la leche: UE.                                                                  |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                             | U.M | Valor       |
| E. coli                                | ufc/g    | <100            | Humedad                               | %   | 43,3 - 46,3 |
| S. aureus                              | ufc/g    | <100            | pH                                    | upH | 5,1 - 5,5   |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                       |     |             |
| Salmonella                             | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                       |     |             |
| Coliformes                             | ufc/g    | <100            |                                       |     |             |
| Mohos y levaduras                      | ufc/g    | <100            |                                       |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                   |
|---------------------------------------------------------|
| Color: Interior color de marfil a ligeramente amarillo. |
| Sabor: Suave y puro.                                    |
| Textura: Cortable, firme.                               |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 1332 |  |
|                                          | kcal | 320  |  |
| Grasas                                   | g    | 23,9 |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 16,6 |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 0    |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 0    |  |
| Proteínas                                | g    | 25,3 |  |
| Sal                                      | g    | 2,0  |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente. |

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

| <b>¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |    |   |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|----|
| 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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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          | Mantener en frío entre 2°C y 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. |
| Condiciones especiales               | Producto envasado al vacío.                                                                                                                                                  |

## DATOS LOGÍSTICOS

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Vida útil del producto | 270 días       |
| Unidades por caja      | 4              |
| Código EAN 13          | 8437020652896  |
| Código EAN 14          | 18437020652893 |
| Cajas por palet        | 60             |
| Cajas por capa         | 6              |
| Capas por palet        | 10             |
| Peso neto unidad       | 3kg            |
| Peso bruto unidad      | 3kg            |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

## SELLO DE SALUBRIDAD

ES  
40.074706/T  
CE



## Edam barra 40% MGES 3kg

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, coagulante. Origen de la Leche: UE.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1332kJ/320kcal - Grasas: 23.9g - de las cuales ácidos grasos saturados: 16.6g - Hidratos de carbono: 0g - de los cuales azúcares: 0g - Proteínas: 25.3g - Sal: 2.0g. Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.



ES  
40.074706/T  
CE

Consumir preferentemente antes del: 05.01.25  
Artículo: 27963  
Producido por SPIGA IMPEX S.L.  
C/ Suècia, 25-27, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

Peso Neto **99,999 kg**

LOTE:



(01) 8437020652896 (3103) 099999 (15) 240410 (10)

Fecha: 05/01/2024  
Revisión: 2

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