

PRODUCTO	Monterey Jack lonchas 50x20g (6x1kg)
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Queso Monterey Jack en lonchas.
Artículo	34300
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo, fermentos lácticos. Origen de la leche: UK.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Coliformes totales	UFC/g	<100	Humedad	%	máx. 39
E. coli	UFC/g	<10	Grasas	%	31 ± 3
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausente; n: 5	Grasas en materia seca	%	mín. 48
Estafilococos Aureus	UFC/g	<10	Sal	g/100g	1.8 ± 0.3
Mohos y Levaduras	UFC/g	<10000	pH	upH	5.4 ± 0.4
Salmonella	0 en 25g	ausente; n: 5			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor: Limpio, ligeramente láctico. Sin malos olores.
Color: Blanco a blanquecino.
Sabor: Limpio, ligeramente láctico. Sin sabores extraños.
Textura: Firme pero maleable, cerrada, homogénea.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1541
	kcal	371
Grasas	g	31
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19,2
Hidratos de carbono	g	0,1
de los cuales azúcares	g	0,1
Proteínas	g	23
Sal	g	1,8

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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféngicos (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 0°C y 4°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 en atmosfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	843659332112
Código EAN 14	1843659332119
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Monterey Jack lonchas 6x1kg


Consumir preferentemente antes de: 02/10/2023

Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo y fermentos LÁCTICOS.

Valores nutricionales por cada 100g:
 Valor energético: 1541kJ/371kcal - Grasas: 31g, de las cuales ácidos grasos saturados: 19,2g - Hidratos de carbono: 0,1g, de los cuales azúcares: 0,1g - Proteína: 23g - Sal: 1,8g

Producto envasado en atmósfera protegida
 Conservar en frío entre +0°C / 4°C

Peso neto: 1000g



8 4 3 6 5 9 3 3 2 1 1 2

ES
40.074706/T
CE

SPIGA IMPEX
 C/Torrente de Can Payàs, 24
 08110 Montcada i Reixac, Barcelona
 Artículo: 34300 Lot nr.: 00000

Fecha: 03/10/2023
Revisión: 0

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