

PRODUCTO	Mix rallado 4 quesos 6x1kg
-----------------	-----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso mix rallado 4 quesos (Gouda, Emmental, Cheddar y Mozzarella) presentado en bolsa de 1kg
Artículo	67526F1
Ingredientes	Queso Cheddar 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano, colorante (beta-caroteno (E160a))], Queso Gouda 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , coagulante], Queso Emmental 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, estabilizador (cloruro cálcico), cultivos iniciadores, cuajo microbiano], Queso Mozzarella 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiano, estabilizador (cloruro cálcico)], antiaglomerante (fécula de patata). País de origen de la leche: País de la UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	46,0 - 63,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,7
S. aureus	ufc/g	<100	M.G.E.S	%	40,0 - 50,0
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: Típico de los quesos mozzarella, gouda, cheddar y emmental.
Sabor: Típico de los quesos mozzarella, gouda, cheddar y emmental.
Color: Mixtos, típicos de los quesos mozzarella, gouda, cheddar y emmental.
Apariencia: Rallado en forma de hilos gruesos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1431
	kcal	345
Grasas	g	27
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19
Hidratos de carbono	g	0,3
de los cuales azúcares	g	0,3
Proteínas	g	25
Sal	g	1,6

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), alfoncigos (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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

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 atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	75 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8436593331191
Código EAN 14	18436593331198
Cajas por palet	72
Cajas por capa	8
Capas por palet	9
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Etiqueta bolsa:

MIX RALLADO 4 QUESOS 45% MGES

25% GOUDA - 25% EMMENTAL - 25% CHEDDAR ROJO - 25% MOZZARELLA

Consumir preferentemente antes de: 07/01/24

Peso neto: 1KG

INGREDIENTES: Queso Cheddar 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS, cuajo microbiano, colorante (beta-caroteno (E160a))], Queso Gouda 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, coagulante], Queso Emmental 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, estabilizador (cloruro cálcico), cultivos iniciadores, cuajo microbiano], Queso Mozzarella 25% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS, cuajo microbiano, estabilizador (cloruro cálcico)], antiaglomerante (fécula de patata). Origen de la leche: UE.

Valores nutricionales por 100g de producto: Valor energético: 1431kJ/345kcal - Grasas: 27g, de las cuales ácidos grasos saturados: 19g - Hidratos de carbono: 0,3g, de los cuales azúcares: 0,3g - Proteínas: 25g - Sal: 1,6g

SPIGA IMPEX
C/Torrent de Can Payàs, 24
08110 Montcada i Reixac
BARCELONA

Lot. nr.: 23297

Art. Nr.: 67526F1

Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C

Producto envasado en atmósfera protectora



Etiqueta caja:

Mix rallado 4 quesos 6x1kg



(01)18436593331198(3103)006000(17)230616(10)23047

Consumir preferentemente antes de: 06/06/2023

Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C

Peso neto: 6,000KG



SPIGA IMPEX

C/Torrent de Can Payàs, 24 - 08110 Montcada i Reixac (Barcelona)

Lot nr.: 23047

artnr: 67526F1

Fecha: 24/10/2023

Revisión: 1

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