



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gouda rueda tierno (48% m.g.e.s.) 1x12kg		Revisión: 09/05/2018
Dirección de producción: De Smalle Zijde 60a, 3903 LR Veenendaal		Fecha: 27/11/2017
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca (Países Bajos), sal, fermentos lácticos, cuajo animal, conservante (E-251), colorante (E-160a), corteza de plástico con natamicina.		Sello de salubridad: NL Z 0917 EG
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Gouda rueda 12 kg, de 4 semanas de curación y 48% M.G./E.S. País de origen: Países Bajos.		REF. SPIGA: KA105
		PROVEEDOR: 00065

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UOM	Máximo
Escherichia coli	cfu/g	<100
Staphylococcus coagulasa	cfu/g	<100
Salmonella	cfu/25g	Ausencia
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausencia
Enterobacteriaceae	cfu/g	<1000
Mohos	cfu/g	<1000
Levaduras	cfu/g	<10000

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor
M.G.E./S.	48%
pH	5,3
Estracto seco	67,1%
Nitrato	Max. 50 mg/k
Humedad	33%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Interior color de marfil a ligeramente amarillo. Corteza color amarillo anaranjado.
Sabor: Suave y puro.
Consistencia: Cortable, firme. Presencia de algunos ojos más o menos redondos de 1-10 mm
Corteza: Limpia, seca, lisa, cerrada uniformemente. Color amarillo/naranja.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1736
	kcal	413
Grasas	g	31,4
de las cuales saturadas	g	23,4
de las cuales monoinsaturadas	g	10,1
de las cuales poliinsaturadas	g	0,9
Colesterol	mg	111,2
Proteínas	g	26,4
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	2,08
Sodio	mg	0,83
Calcio	mg	0

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Código EAN 13	no tiene
Código EAN 14	08719331101936
Unidades por caja	1
Medidas del producto	ø355x135mm
Medidas de la caja	390x390x16 mm
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	12 kg aprox.
Peso bruto unidad	12 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0°C y 13°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	☐ 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
Celíacos (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		