



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso "Tipo Feta" en dados en cubo 6x1kg (45% m.g.)		Revisión:	
Dirección de producción: DK-8850 Bjerringbro		Fecha:	08/02/2023
INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano.		Sello de salubridad:	DK M268 EC
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Mammen Zorba es un queso "Tipo Feta" análogo en el que la grasa de la leche se sustituye por aceites vegetales.		REF SPIGA:	MAM501
		PROVEEDOR:	00157

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	Target	Norm
Coliformes	10 cfu/g	< 1000 CFU/g
E.Coli	10 cfu/g	< 10 CFU/g
Listeria Monocytogenes	0 en 25g	0 en 25g
Staphylococcus Aureus		< 100 CFU/g
Moho	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: cremosa, con pequeños agujeros irregulares.
Sabor: Al principio, salado y ácido con un ligero sabor a lipasa. Con el envejecimiento, el sabor a lipasa se vuelve más pronunciado.
Color: Blanco a ligeramente amarillo.
Textura y consistencia : Semi blanda.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1160
	kcal	277
Proteínas	g	18
Grasas	g	22
de las cuales saturadas	g	14
Sal	g	3
Carbohidratos	g	1,5
de los cuales azúcares	g	1,5

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	4 meses
Unidades por caja	6
EAN13	5706792052276
Cajas por palet	54
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1 kg
Peso bruto unidad	1 kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar a una temperatura inferior a 7°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

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

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

>Indica si es posible contaminación de nuez

Página 2