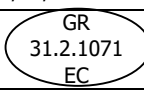




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso FETA oveja Porción "LYTRAS" 12x200gr		Revisión: 08/11/2021
		Fecha: 31/05/2017
Dirección de producción	41500 Mavrovouni Larisa, Greece.	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de oveja, origen Grecia- Tesalia, sal, (auxiliares de procesamiento: coagulante VLOG, cultivos lácticos)	REF SPIGA: MI7056
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso de Denominación de Origen Protegida, elaborado artesanalmente de manera tradicional a partir de leche pasteurizada de oveja y madurado en salmuera natural durante al menos 2-4 meses.	
		Proveedor: 00016

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliforms at 30°C	cfu/g	<10
Escherichia coli	cfu/g	<10
Staphylococcus coagulase +	cfu/g	<10
Salmonella spp.	cfu/25g	Ausente
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M.	Promedio
Materia grasa extracto seco	%	>50
Humedad	%	≤ 56
Ph		4,10-4,50
Sal	%	2,4 ± 0,4

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: queso de color blanco, sin corteza.

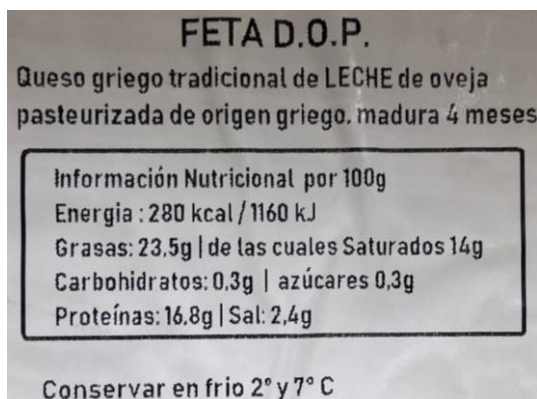
Textura: textura suave rebanada con algunos agujeros irregulares.

Sabor: sabor láctico fresco, levemente ácido, ligeramente salado, con aromas naturales y cremosos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor Energético	kJ	1160
	kcal	280
Grasas	g	23,5
de las cuales saturadas	g	14
Hidratos de Carbono	g	0,3
de los cuales azúcares	g	<0,3
Proteínas	g	16,8
Sal	g	2,4
Calcio	mg	240
Colesterol	mg	68

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	6 meses. Una vez abierto 5 días
Código EAN 13	5202354103139
Código EAN 14	5202354203136
Unidades por caja	12
Medidas del producto	90 x 25 x 125 mm
Medidas de la caja	330 x 120 x 125 mm
Cajas por palet	231
Cajas por capa	21
Peso neto unidad	200 g
Peso bruto unidad	200 g

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre 1°C y 4 °C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Una vez abierto usar dentro de 7 días.
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:

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:

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

Celiacos (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

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos

Página 2