

PRODUCTO	Dados queso Cheddar y Gouda 6x1kg
----------	-----------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Dados con un 50% queso Cheddar y un 50% queso Gouda.
Artículo	N102
Ingredientes	Queso Cheddar 50% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano, colorante (beta-caroteno (E160a))], Queso Gouda 50% [LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , coagulante], antiaglomerante (fécula de patata). País de origen de la leche: País de la UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Humedad	%	41,0 - 56,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,7
S. aureus	ufc/g	<100			
Enterobacterias	ufc/g	<500			
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: Aroma suave, agradable, bien desarrollado.
Sabor: Fresco, tierno, ligeramente ácido.
Color: Marfil amarillento uniforme.
Textura: De consistencia firme, fibrosa y terminada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1525	
	kcal	368	
Grasas	g	30	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	21	
Hidratos de carbono	g	0,3	
de los cuales azúcares	g	0,3	
Proteínas	g	24	
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.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		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), alféncigos (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.

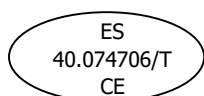
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652193
Código EAN 14	18437020652190
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Capas por palet	11
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD



Etiqueta bolsa:

Etiqueta caja:

Fecha: 23/10/2023
Revisión: 1

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