



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Crema untar y hornear SPIGA 24% M.G. cubo 1x2k		Revisión: 11/12/2020
		Fecha: 11/04/2017
Dirección de producción	Avenida de Santander, 140. Valladolid 47011. España.	Sello de salubridad 15.07283/LU
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E-410, E-401 y E-407), conservador (E-202), fermentos lácticos . Origen de la leche: UE	REF SPIGA: NOR802
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso blanco pasteurizado extragraso. Mínimo 24% de M.G., presentado en cubos de 2kg.	Proveedor 00110

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Listeria m.	cfu/25g	Ausencia
Escherichia coli	cfu/g	<10
Staphylococcus coag.-posit.	cfu/g	<10

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros		Mínimo
Materia Grasa/Extracto Seco	%	70
Extracto Seco	%	35
Material Grasa Total	%	25

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color:	Blanco
Sabor:	Específico a nata, salado adecuado
Textura:	Muy cremoso, sin grumos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	994
	kcal	241
Proteínas	g	4,2
Grasas	g	23
de los cuales grasas saturadas	g	16
Carbohidratos	g	3,7
carbohidratos de los cuales azúcares	g	2,5
Calcio	mg	83,8
Sal	g	1

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso blanco pasteurizado
Ingredientes: **mazada, nata**, sal, estabilizantes (E-407, E-417-E-461), conservador (E-202) y fermentos lácticos.
Una vez abierto consumir en 2-3 días.
Conservación: **mantener en refrigeración máximo a 4°C.**
Consumir preferentemente antes del/Lote: ver en el lateral.

Fabricado para:
SPIGA IMPEX S.L.
C/Gran Vía de las Cortes Catalanas, 617 1º 3º
08007 Barcelona - España +34 93 691 62 98
www.spigaimpex.com
compras@spigaimpex.com

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores medios por 100g

Valor energético	1.087 KJ/260 KCal
Grasas	25.0g
de las cuales saturadas	17.0g
Hidratos de carbono	3.8g
de los cuales azúcares	3.6g
Fibra alimentaria	0.3g
Proteínas	5.0g
Sal	0.9g

Fabricado por:
ES (500929/8) CE

Peso neto:
2 Kg e

