



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Salsa de queso cheddar Spiga 1x2kg		Revisión: 01/12/2022
Dirección de producción Polígono Industrial, Can Roqueta Calle Ca N'Alzina, 102 08202 Sabadell Barcelona		Fecha: 01/07/2018
INGREDIENTES: Agua, queso cheddar 39%, nata de suero, almidón modificado E-1422, sal, sal de fundido E-331, estabilizante E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y colorante E-160c. Origen de la leche: UE		Sello de salubridad ES 1500929/B CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO Salsa de queso cheddar Spiga 1x2kg , crema de textura homogénea.		REF SPIGA: NOR803
		PROVEEDOR: 00071

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Valor
Aerobios totales	cfu/g	$<10^6$
STt. Aureus	cfu/g	$<10^2$
Escherichia coli	cfu/g	$<10^2$
Enterobacterias	cfu/g	$<10^3$
Salmonella	25g	Ausencia
L. monocytogenes	cfu/g	$<10^2$

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Crema de textura homogénea.
Polvo fino de color característico.
Olor suave.
Sabor característico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	754
	kcal	180
Proteínas	g	10
Grasas	g	14,5
de los cuales saturadas	g	9,3
Carbohidratos	g	2
Azúcares totales	g	0,1
Sal	g	1,6

DATOS EN EL PRODUCTO

INGREDIENTES: Agua, **queso** cheddar 39%, **nata** de suero, almidón modificado E-1422, sal, sal de fundido E-331, estabilizante E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y colorante E-160c.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8436029752644
Código EAN 14	no tiene
Unidades por caja	1
Medidas del producto	160mm(diámetro)x240mm
Medidas de la caja	no tiene
Cajas por palet	144 aprox
Cajas por capa	24
Peso neto unidad	2 kg
Peso bruto unidad	2 kg

Población de destino:	Todos los consumidores excepto alérgicos a la leche y sus derivados.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0 y 5°C (3°C en la descarga)
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto destinado a platos preparados que serán horneados antes de su consumo. Apto para población en general a excepción de lo mencionado en el apartado alérgenos. Uso en sector de: industria de bollería congelada, restauración, etc
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.- Cacahuets 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

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

Página 2