

PRODUCTO	Goudina barra 48% M.G.E.S. VILVI 5x3,5kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Barra goudina con 48% M.G./E.S. Presentadas en cajas de 5 unidades.
Artículo	VILVI016
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, aceite de palma, cultivos de bacterias ácido LÁCTICAS , sal, cloruro de calcio, enzima, colorante (beta-caroteno). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	40,0 - 44,0
Coliformes	ufc/g	<100	pH	upH	5,2 - 5,5
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en Extracto seco	%	45,0 - 51,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Mohos y levaduras	ufc/g	<100			
S. Aureus	ufc/g	<100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: Con laterales ligeramente convexos y aristas ligeramente redondeadas. Color: De amarillo pálido a amarillo, se permiten coloraciones ligeramente superiores. Gusto y olfato: Queso típico, ácido láctico, libre de sabores y olores extraños, se permite un sabor ligeramente amargo. Consistencia: Homogéneo, suave, plástico. Ojos: Sin ojos, se permiten ojos redondos, ovalados, de forma irregular y únicos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1431	
	kcal	345	
Grasas	g	27,4	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	11	
Hidratos de carbono	g	1,1	
de los cuales azúcares	g	0,12	
Proteínas	g	23	
Sal	g	1,5	

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.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		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

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 al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	5
Código EAN 13	2354538735001
Código EAN 14	2533488180004
Cajas por palet	45
Medidas del producto	300x100x100mm
Medidas de la caja	565x345x117mm
Peso neto unidad	3,5kg
Peso bruto unidad	6,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
C/ Suècia, 25-27, Polígon industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 40.074706/T CE



Fecha: 20/03/2024 Revisión: 2	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---