

PRODUCTO	Queso Camembert SPIGA 50% M.G.E.S. (42x125g)
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso blando madurado, 50% M.G./E.S.
Artículo	NOR703
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo microbiano, fermentos LÁCTICOS , Penicillium candidum. Origen de la leche: UE

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Enterobacterias	ufc/g	<100	Materia grasa en extracto seco	%	49,5 - 54,5
E. Coli	ufc/g	<100	Extracto seco	%	45,5 - 50,5
S. coagulasa positiva	ufc/g	<100	pH	upH	5,4 - 6,0
Listeria monocytogenes	ufc/25g	ausencia en 25g	Humedad	%	67,5 - 72,5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Capa exterior: fina de moho blanco en la superficie Partes exteriores: parcialmente sin moho, a veces. Interior: Queso blanco amarillento por dentro, homogéneo, a veces con algunos agujeros. Textura: Queso blando, suave y madurado. Sabor: Suave, aromático, ligeramente ácido; un ligero sabor y olor a leche cocida.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1231	
	kcal	297	
Grasas	g	25	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	17	
Hidratos de carbono	g	<1,0	
de los cuales azúcares	g	<1,0	
Proteínas	g	18	
Sal	g	2,0	

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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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), alfóncigos (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 8°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.

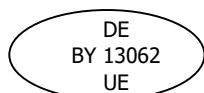
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	365 días
Unidades por caja	42
Código EAN 13	4003751017170
Código EAN 14	4003751817176
Cajas por palet	80
Cajas por capa	16
Capas por palet	5
Medidas del producto	10x10x2,4 cm
Medidas de la caja	29,4x19,5x18 cm
Peso neto unidad	125g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

D-83539 Pfaffing, Bavaria (Alemania)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 02/04/2025
Revisión: 0

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