



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Tetilla D.O.P. "Barral" 6x900gr		Revisión: 17/08/2020
		Fecha: 26/06/2017
Dirección de producción	C/Lugar de la Riba, 6 Pqa. De Pantiñobre 15810 Arzúa (A Coruña)	Sello de salubridad
INGREDIENTES:	Leche entera de vaca pasteurizada, cuajo, sal, fermentos lácticos , cloruro cálcico. Recubrimiento en corteza: Dextrosa y Carboximetilcelulosa Conservador: pimaricina, propionato sódico y ácido sorbico	REF SPIGA: 01014
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Este queso D.O.P Tetilla se elabora con leche de vaca, natural y entera, en este caso pasteurizada, procedente de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. Es el resultado de una fermentación láctica y de una coagulación enzimática, que definen el producto y que son consecuencia de la simbiosis vaca-entorno. Tanto la zona de producción de la leche como la de elaboración del queso comprenden todo el territorio de la comunidad Autónoma de Galicia. Mínimo 8 días de maduración	Proveedor 00096

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Tolerancia	Valor
Listeria m.	ausencia en 25g	n=5, c=3
E.Coli	m=100, M=1000	n=5, c=2
Staphylococcus coagulasa+	ausencia en 25g	n=5, c=4
Salmonella	m=100, M=1000	n=5, c=0

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Grasa: Mínimo 45% sobre extracto seco

Proteína: Mínimo 35% sobre extracto seco

pH: Entre 5,0 y 5,5

Porcentaje de agua en la materia no grasa: Entre el 66% y el 72%

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: forma cónica

Sabor: Lacteo, mantecoso, ligeramente ácido y salado suave.

Aroma: Suave, ligeramente ácido y que en conjunto recuerda a la leche de la que procede.

Pasta: Blanda, cremosa y uniforme, sin presencia de ojos o con pocos ojos pequeños y repartidos

Corteza: Fina y elástica, de menos de 3 mm de espesor, amarillo pajizo natural y sin mohos.

Color: Blanco marfil y amarillento.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1250
	kcal	298
Proteínas	g	18,80
Grasas	g	24,80
de las cuales saturadas	g	17,50
Sal	g	1,90
Carbohidratos	g	0,10
de los cuales azúcares:	g	0,10

DATOS EN EL PRODUCTO

VALORES NUTRICIONALES 100 g		Ingredientes: Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cuajo, corrector de acidez: cloruro cálcico y fermentos lácteos. Recubrimiento en corteza: acetato de polivinilo, conservador E-235
Valor energético	1250 kJ / 298 kcal	
Grasas	24,80 g	
de las cuales saturadas	17,50 g	
hidratos de carbono	0,10 g	
de los cuales azúcares	0,10 g	
Proteínas	18,80 g	
Sal	1,90 g	

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días desde fabricación
Código EAN 13	8437002411060
Código EAN 14	08437002411060
Unidades por caja	6
Medidas del producto	ø 140x120 mm
Medidas de la caja	472x316x125 mm
Cajas por palet	40
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	900 gr.
Peso bruto unidad	900 gr.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar a temperatura inferior a 10 °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.

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.- Cacahuetses 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