



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Torta del Casar D.O. Pastoralia 4x400gr		Revisión:	07/10/2020
		Fecha:	07/10/2020
Dirección de producción	CL. DEL RIU, 11 POL. IND.EL CLOT0821 RIPOLLET BARCELONA	Sello de salubridad	ES 1.502.783 CE
INGREDIENTES: Leche de oveja (98,55), sal (1,5%), coagulante vegetal (0,015%)		REF SPIGA:	1008T
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Torta del Casar D.O. Pastoralia 4x400gr		Proveedor:	00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Objetivo	Máximo	Método
E. Coli	cfu/g	<1x10	<1x10 ²	PEM104
Mohos	cfu/g	<10	<1x10 ²	PEM107
Levaduras	cfu/g	<10	<1x10 ²	PEM107
Staphylococcus Aureus	cfu/g	<1x10	<1x10 ²	PEM105
Salmonella	cfu/25g	Ausente	Ausente	PEM6111
Listeria Monocytogenes	cfu/25g	Ausente	Ausente	PEM3112

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

		Normal
M.G./E.S.	%	
pH		
Materia seca	%	
Materia grasa	%	
Humedad	%	
Humedad sin M.G.	%	

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Queso de color blanco a amarillento
Cuerpo y textura	Cualidad fundamental y diferencial de este queso, presentacremosidad moderada o alta, carácter graso, fundente, y granulosidad suave o nula
Olor y sabor	De intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal--Amargor medio o bajo, salado bajo, y acidez baja o nula

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1474
	kcal	352,3
Proteínas	g	20,4
Grasas	g	30,10
de las cuales saturadas	g	22,15
Sal	g	1,23
Carbohidratos	g	0,80
de los cuales azúcares	g	0,60

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	210 días desde fabricación
Código EAN 13	8437017365099
Código EAN 14	-
Unidades por caja	4
Medidas del producto	Ø 70 mm mínimo
Medidas de la caja	495x400x75mm
Cajas por palet	75
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	400gr
Peso bruto unidad	400gr

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar refrigerado a una temperatura entre 4°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.

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