



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Emmental barra francés 4x2 kg		Revisión: 07/07/2020
		Fecha: 11/08/2017
Dirección de producción	1, rue professeur Louis Néel BP 20 21601 Longvic - France	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo.	REF SPIGA: 1322
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso de origen francés, hecho con leche pasteurizada de vaca y con agujeros característicos. Tiene un 45% M.G.E.S., y se vende presentado en forma de barra de aproximadamente 2,5 Kg.	Proveedor 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Valor
Coliformes totales	g	1000
E. coli	g	100
Staphylococcus aureus	g	100
Anaerobias sulfito-reductores	g	10
Salmonella	25g	Ausencia
Listeria	25g	Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M.	Normal
Materia seca	%	mín. 60
M.G./ E.S.	%	mín. 45

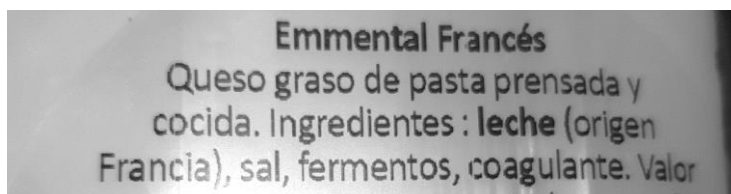
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Homogéneo, de marfil a amarillo pálido
Olor y sabor: Auténtico, afrutado.
Aspecto: Con agujeros, bien repartidos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1486
	kcal	358
Proteínas	g	27
Grasas	g	29
De las cuales saturadas	g	20
Hidratos de carbono	g	0
De los cuales azúcares	g	0
Sal	g	0,4-0,7

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Código EAN 13	2155620020506
Código EAN 14	93250550019179
Unidades por caja	4
Medidas del producto	250x100x100 mm aprox.
Medidas de la caja	380x240x210 mm
Cajas por palet	54
Cajas por capa	9
Peso neto unidad	2 kg aprox.
Peso bruto unidad	2 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío 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 sésamo?	☐ 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		