



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Barra Maasdam 45% M.G./E.S. 5x3kg		Revisión: 29/07/2020
		Fecha: 29/07/2020
Dirección de producción:	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
Ingredientes:	Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos , Coagulante. País de origen de la leche: Países bajos.	Código Spiga: 210008
Descripción producto:	Queso Maasdam sin corteza Forma de bloque 15kg	Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	n	c	m	M	Método de análisis
Coagulase positive staphylococci	cfu/g	5	2	10	100	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	cfu/25g	5	0	Ausente		ISO 11290-1
Salmonella	cfu/25g	5	0	Ausente		ISO 6579
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	cfu/g			100	1000	ISO 21528-2
Mohos	cfu/g			100	1000	ISO 6611
Levaduras	cfu/g			10000	50000	ISO 6611

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Grasa seca	%	47
Humedad	%	42,7
pH		5,6
Sal		2

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Bloque
Color: Uniforme color marfil
Gusto: Dulce
Olor: Aroma pronunciado junto con aroma de frutos secos
Corte: Varios Ojos de 10 - 30 mm

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1444
	kcal	348
Proteínas	g	25
Grasas	g	27
de las cuales saturadas	g	19
Colesterol	mg	86,2
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	trazas
Calcio	mg	816
Vitamina B12	µg	1,8
Riboflavina (vit. B2)	mg	0,24
Sal	g	1,1
Ácidos orgánicos	g	1,4

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

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8436593330163
Código DUN 14	18436593330160
Unidades por caja	5
Medidas del producto	100x300x100 mm
Medidas de la caja	493x303x106 mm
Cajas por palet	55
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	3kg
Peso bruto unidad	3,3kg aproximadamente

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener refrigerado a una temperatura entre de 0°C y 7°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
Celíacos (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	