



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso dados SPIGA (cheddar + gouda) 12x150gr		Revisión: 10/09/2020
Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 10/09/2020
Dirección de producción		Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada, fécula de patata, sal, coagulante, cuajo microbiológico, cultivos lácticos , colorante (E-160a). Origen de la leche: EU	REF SPIGA: 30601
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Dados de 10 mm de cheddar naranja y gouda en bolsas de 150 gr	Proveedor SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Entero's	cfu/g	<500
Moho	cfu/g	<100000
Levaduras	cfu/g	<100000
Salmonella	cfu/25g	0
Listeria m.	cfu/25g	0

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
M.G.E.S	%	40

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: a fruto seco

Consistencia: Cremoso

Color: Marfil, naranja/rojo

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	3542
	kcal	372
Proteínas	g	24
Grasas	g	31
de los cuales saturadas	g	22
Sal	g	1,75
Carbohidratos	g	0,03
de los cuales azúcares:	g	0,03

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	120 días desde producción
Código EAN 13	8437020652353
Código EAN 14	18437020652350
Unidades por caja	12
Medidas del producto	130x170x10 mm
Medidas de la caja	310x225x145 mm
Cajas por palet	96 aprox
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	150gr
Peso bruto unidad	150gr

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C y 6°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