



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Emmental SPIGA rallado 12x150gr		Revisión: 09/09/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 13/12/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, fermentos lácteos , coagulante microbiano. Antiaglomerante: Almidón de patata. País de origen de la leche: Francia		Sello de salubridad ES 40.074708/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Emmental rallado en bolsa de 150 gr		REF: 30602
		Proveedor SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Máximo
Estafilococos áureos	ufc/g	<100/g
Salmonella	cfu/25 g	Ausencia
Listeria m.	cfu/25 g	Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Ph	%	5,6
Materia seca	%	>60
Materia grasa	%	30
M.G./E.S.	%	>45
Grado de humedad	%	<40

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y aroma:	Característico
Color:	Marfil tirando a amarillo pálido
Aspecto:	Hilos
Textura:	Bien separado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1566
	kcal	377
Proteínas	g	27
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	19,5
Carbohidratos	g	2
de los cuales azúcares	g	2
Sal	g	0,7

DATOS EN EL PRODUCTO

Valeur nutritionnelle par 100 grammes/Valores por 100 gramos/ Valores por 100 gramos/Nutritional value per 100 gram/ Valori ntrizionali per 100 grammi/Nährwert pro 100 Gramm	
Valeur énergétique/Valor energético/Valor energetico/ Energetic value/Valore energetico/Energetischer Wert:	1566 kJ/377kcal
Graisses/Grasas/Gordura/fat/Grassi/Fett:	29g
Dont acides gras saturés/De las cuales ácidos grasos saturados/ Dos quais saturar/Of wich saturates/Di cui acidi grassi saturi/ Davon gesättigte Fettsäuren:	19,5g
Glucides/Hidratos de carbono/Carboidratos/Carbohydrates/ Carboidrati/Kohlenhydrate:	2g
Dont sucres/De los cuales, azúcares/Dos quais açúcares/ Of wich sugars/Di cui zuccheri/Davon Zucker:	2g
Protéines/Proteínas/Proteina/Protein/Proteine/Eiweiß:	27g
Sel/Sal/Salt/Sale/Salz:	0,7g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8437020652360
Código EAN 14	18437020652367
Unidades por caja	12
Medidas del producto	130x170x10mm aprox
Medidas de la caja	495x160x160 mm aprox
Cajas por palet	96
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	150gr
Peso bruto unidad	150gr

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