



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Cheddar barra SPIGA 5x3kg		Fecha de revisión:	15/09/2020 11/06/2020
Dirección de producción:	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad:	ES 40.074706/T CE
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo sustituto (cuajo microbiano), colorante: beta-cartona (E160a). Origen de la leche: UE	REF. SPIGA:	30800
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Cheddar barra SPIGA 5x3kg. Queso duro madurado con 50% de grasa en materia seca en forma de barra	PROVEEDOR	Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Unidad (cfu)	Después de 15 días		después de la caducidad		n	c	Método
		m	M	m	M			
Enterobacteriaceae	/1g	50	500	50	500	5	2	ISO 21528-2
Levadura	/1g	500	1000	no hay diferencias sensoriales		5	2	ASU L 01,00-37
Moho	/1g	50	100	50	100	5	2	ASU L 01,00-37
coagulasa-positiva stafilococos	/1g	10	100	50	100	5	2	DIN EN ISO 6888-1
Escherichia coli	/1g	<10	= m	<10	= m	5	0	ISO 16649-2
Salmonella	/25g	ausente	= m	ausente	= m	5	0	DIN EN ISO 11290-1
Listeria monocytogenes	/25g	ausente	= m	ausente	= m	5	0	DIN EN ISO 6579

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Objetivo	Límite	Método
Grasa	32,00%		ASU L 03.00-8 (mod.)
Materia seca	63,00%	min. 62	DIN EN ISO 5534
Grasa en materia seca	51,00%	min. 50	calculado
Humedad en queso sin grasa	54,00%	max 56	calculado
Sal	1,70%	min1,6/max. 1,9	DIN EN ISO 11885
pH	5,3	min 5,1/max 5,5	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Color anaranjado, suave y firme
Sabor: Puro
Consistencia: Cortable, firme.
Corteza: Sin corteza

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1618
	kcal	390
Grasas	g	32
de las cuales saturadas	g	23
de las cuales monoinsaturadas	g	8
de las cuales poliinsaturadas	g	0,9
Proteínas	g	25
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	<0,5
Sal	g	1,7

DATOS EN EL PRODUCTO

Barra Cheddar "SPIGA" 50% MGES

INGREDIENTES: LECHE pasteurizada de vaca, sal, ácido láctico (contiene LECHE), cuajo microbiano, colorante: beta caroteno (E-160a).

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1618kJ-390kCal, Grasas: 32gr-de las cuales saturadas:23gr, Proteínas: 23gr, Carbohidratos: <0,5gr-de los cuales azúcares: <0,5gr, Sal: 1,7gr



Consumir preferentemente antes de: **31.03.21**

Peso Neto: **99,999 kg**

ART.: **30800**

LOTE:

Producido por
SPIGA IMPEX S.L.
Av. Europa 1-A,
43120 Pol.Ind.
Constantí,
Tarragona.



(01) 8437020652506 (3103) 099999 (15) 210331 (10)

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652674
Código EAN 14	18437020652671
Unidades por caja	5
Medidas del producto	300x100x100 mm
Medidas de la caja	510x320x115 mm
Cajas por palet	54
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	3kg
Peso bruto unidad	3kg

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.- Coagulante	☒ 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 sesámo van por la misma línea	☐ 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 sesámo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

Página 2