



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Gouda lonchas "SPIGA" 50x20gr (6x1kg)		Revisión: 15/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 12/04/2017
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante. Origen de la leche: UE		Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Gouda lonchas "SPIGA" 50x20gr (6x1kg) Queso semiduro madurado, 48% de grasa en materia seca en forma de lonchas		REF. SPIGA: 34295
		PROVEEDOR: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Unidad (cfu)	Valor límite	Método
Escherichia coli	/1g	10	ISO 16649-2:2009
Staphylococcus coagulasa	/1g	100	ISO 6888 1-2:2003
Salmonella	/25g	Ausente	ISO 6611:2004
Listeria monocytogenes	/25g	Ausente	ISO 6611:2004
Enterobacteriaceae	/1g	1000	ISO 21528-2:2009
Mohos	/1g	1000	ISO 6611:2004
Levaduras	/1g	1000	ISO 6611:2004

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Min	Max	Método
Contenido de sólidos en queso	56	59	ISO 5534:2004
M.G.E./S.	48%	-	Calculado
pH	5,1%	5,5%	VDLUF VI C 8.2
Sal	1,5%	2,1%	ISO 5943:2007
Proteína	22%	-	ISO 8968-1:2014
Grasa absoluta	27%	-	ISO 1735:2005

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Uniforme color de marfil a ligeramente amarillo.

Sabor: Suave, ligeramente picante pero no agrio

Consistencia: Cortable, firme. Presencia de algunos ojos más o menos redondos de 1-10 mm.

Corteza: Sin corteza

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1485
	kcal	358
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	20
de las cuales monoinsaturadas	g	7,4
de las cuales poliinsaturadas	g	0,7
Proteínas	g	23
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,8

DATOS EN EL PRODUCTO

Información nutricional por/Valori nutrizionali per/Valores nutritionnels per/Nutritional values for/Valeurs nutritionnelles pour/Nährwertabelle je/Voedingswaarde tabel: 100g

Valor energético/Energia/Energie/Valeur énergétique/Brennwert/Energie	1485kJ/358 kcal
Grasas/Grassi/Gordura/Fat/Lipides/Fett/Vet de las cuales ácidos grasos saturados/di cui acidi grassi saturati/dos quais ácidos gordos saturados/ of which saturates/dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ waarvan verzadigd	29,0 g 20,0 g
Carbohidratos/Carboidrati/Hidratos de carbono/Carbohydrates/Hydrates de carbone/ Kohlenhydrate /Koolhydraten de los cuales azúcares/di cui zuccheri/dos quais açúcares/of which sugars dont sucres/davon Zucker/ waarvan suiker	<0,1 g <0,1 g
Proteínas/Proteine/Protein/Protéines/Eiweiss/Eiwitten Sal/Sale/Salt/Sel/Salz/Zout	23,0 g 1,80 g

ES - Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (Origen de la leche: UE), sal, fermentos LÁCTICOS, coagulante.

Conservar entre 2°C y 6°C. Consumir preferentemente antes de: ver fecha impresa.

IT - Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato (Origine del latte: UE), sale, fermenti LATTICI, coagulante.

Conservare tra 2°C e 6°C. Consumare prima: vedere la data stampata.

PT - Ingredientes: LEITE de vaca pasteurizado (Leite De Origem: UE), sal, fermentos LÁCTICOS, coagulante.

Armazenar entre 2°C e 6°C. Consumir antes: veja a data impressa.

EN - Ingredients: Pasteurized cow's MILK (Milk Origin: EU), salt, LACTIC ferments, coagulant.

Store between 2°C and 6°C. Consume before: see printed date.

DE - Zutaten: Pasteurisierte KUHMITTEL (Milcherkennung: EU), Salz, MILCHFERMENTE, Gerinnungsmittel.

Zwischen 2°C und 6°C lagern. Vorher verbrauchen: siehe Druckdatum.

FR - Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé (Origine laitère: UE), sel, ferments LACTIQUES, coagulant.

Conservier entre 2°C et 6°C. À consommer avant: voir date imprimée.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652049
Código EAN 14	18437020652046
Unidades por caja	6
Medidas del producto	125x415x45 mm aprox
Medidas de la caja	247x417x130 mm
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1 kg
Peso bruto unidad	1 kg

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