



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Edam lonchas SPIGA 50x20 gr (6x1kg)		Revisión: 24/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 30/06/2018
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos . País de origen de la leche: UE		Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Edam lonchas SPIGA 50x20 gr (6x1kg) Queso de corta edad con pasta hilada resultante del hilado de la cuajada obtenida por coagulación de la leche de vaca con la adición fermentos lácticos y cuajo microbiano.		REF. SPIGA: 34296
		PROVEEDOR: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	n	c	Límite		Método de análisis
				m	M	
Staphylococci coag. +	ufc/g	5	2	10	100	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	25g	5	0	Ausente		ISO 11290-1
Salmonella	25g	5	0	Ausente		ISO 6579
Escherichia coli	ufc/g	5	2	10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	ufc/g			100	1000	ISO 21528-2
Mohos	ufc/g			100	1000	ISO 6611
Levaduras	ufc/g			1000	10000	ISO 6611

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Estándares	Promedio	Mínimo	Máximo	Metodo
Humedad	44,8%	43,30%	46,30%	ISO 5534
Contenido de grasa s.s	43,3 %	42,3 %	44,30%	ISO 1735
Sal s.s.	3,7 %	3,2 %	4,20%	ISO 8070
NaNO3	ppm		10	ISO 14673-2
pH	5,3	5,1	5,5	NEN 3775

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Interior color de marfil a ligeramente amarillo.
Sabor: Suave y puro.
Consistencia: Cortable, firme. Presencia de algunos ojos más o menos redondos de 1-10 mm
Corteza: No palicable

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1332
	kcal	320
Grasas	g	23,9
de las cuales saturadas	g	16,6
de las cuales monoinsaturadas	g	6,6
de las cuales poliinsaturadas	g	0,7
Colesterol	mg	76,5
Grasas Trans orig. lácteo	g	0,58
Proteínas	g	25,3
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	trazas
Sal	g	2
Sodio	mg	804
Calcio	mg	819
Ácidos orgánicos	g	1,4

DATOS EN EL PRODUCTO

Information nutritional por/Valori nutricional per/Valores nutricionales per/Nutritional values for/Valeurs nutritionnelles pour/Nährwertabelle je/Voedingswaarde tabel. 100g	
Valor energético/Energía/Energy/Valeur énergétique/Brennwert/Energie	1332kJ/320 kcal
Grasas/Grassi/Gordura/Fat/Lipides/Fett/Vet de las cuales ácidos grasos saturados/di cui acidi grassi saturi/dos quais ácidos gordos saturados/of which saturates/dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ waarvan verzadigd	23,9 g 16,6 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 g 0 g
Proteínas/Proteine/Protein/Protéines/Eiwess/Elwitten	25,3 g
Sal/Sale/Salt/Sel/Salz/Zout	2 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652032
Código EAN 14	18437020652039
Unidades por caja	6
Medidas del producto	125x415x45 mm
Medidas de la caja	247x417x130 mm
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
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.- 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	
>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos	