



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Cheddar naranja lonchas"SPIGA"50x20gr (6x1kg)		Fecha de revisión:	15/09/2020 31/10/2019
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, cultivos lácticos , cuajo sustituto (cuajo microbiano), colorante: beta-cartona (E160a). Origen de la leche: UE		REF. SPIGA: 34297
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Lonchas Edam en formato de 1kg Queso duro madurado con 50% de grasa en materia seca		PROVEEDOR Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Unidad (cfu)	Después de 15 días después de la caducidad				n		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

Información nutricional por/Valori nutricional per/Valores nutricionales per/Nutritional values for/Valores nutritionnelles pour/Nährwertabelle je/Voedingswaarde tabel. 100g		
Valor energético/Energia/Energie/Value énergétique/Brennwert/Energie	1618 kJ/390 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 saturated/dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ waarvan verzadigd	32 g 23 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	<0,5 g <0,5 g	
Proteínas/Proteine/Protein/Protéines/Eiwess/Eiwitten Sal/Sale/Salt/Sel/Salz/Zout	25 g 1,7 g	
IS - Ingredientes: LECHE pasteurizada de vaca (Origen de la leche: UE), sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano, colorante (E160a). Conservar entre 2°C y 6°C. Consumir antes de: ver fecha impresa. IT - Ingredienti: LATTE vaccino pastorizzato (Origine del latte: UE), sale, culture LATTICHE , caglio microbico, colorante (E160a). Conservare fra 2°C e 6°C. Consumare prima: vedere la data stampata. FR - Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé (Origine du lait: UE), sel, cultures LACTIQUES , caillé microbienne, colorant (E160a). Consommer entre 2°C et 6°C. Consommer avant: voir la date imprimée. EN - Ingredients: pasteurized cow's MILK (Milk Origin: EU), salt, LACTIC cultures, microbial rennet, colorant (E160a). Store between 2°C and 6°C. Consume before: see printed date. DE - Zutaten: pasteurisierte KUHMITCH (Milcherzeugnis: EU), Salz, MILCHKULTUREN , mikrobielles Lab, Farbstoff (E160a). Zwischen 2°C und 6°C lagern. Vorher verbrauchen: siehe Druckdatum. NL - Ingrediënten: LAIT de vache pasteuriseerd (Origine melk: EU), zout, culture LACTIQUES , preëure microbiëme, colorant (E160a). Conservat entre 2°C et 6°C. A consommer avant: voir date imprimée.		

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652056
Código EAN 14	18437020652053
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	☐ 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		