



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Havarti lonchas "SPIGA EXCELLENCE" 50x20gr (6x1kg)		Revisión: 21/09/2020 Fecha: 02/11/2017
Dirección de producción:	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
Ingredientes:	Leche pasturizada, sal, cultivo bacteriano de la leche , estabilizante: cloruro de calcio E509 , colorante: Annato E160b . Origen de la leche: U.E	Código Spiga: 34299
Descripción producto:	Havarti lonchas "SPIGA EXCELLENCE" 50x20gr (6x1kg)	Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros		Max. aceptable	Metodología	Parámetro	Max. aceptable	Método
Staphylococcus coagulasa positivo cfu/g		n=5 c=2 m=100 M=1000	PN EN-ISO 6888-1 o PN EN-ISO 68882	Total pg/g de grasa WHO-PCDD/F-TEQ	2,5	De acuerdo con el EC No. 1881/2006
Listeria monocytogenes	Productos ubicados en el mercado durante la vida útil	m=M=100 cfu/g c=0, n=5	EN-ISO 11290-2	Total pg/g de grasa WHO-PCDD/F-TEQ	5,5	
	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del sector alimentario, el fabricante del alimento	Ausente en 25g	EN-ISO 11290-1	Total pg/g de grasa PCB28,PCB52,PCB101, PCB138,PCB153,PCB18	40	
				Pesticidas organoclorados y organofosforados	De acuerdo con el EC No. 396/2005	De acuerdo con el EC No. 1881/2006
				Aflatoxina M1 ug / kg (leche cruda)	0,05	
				Plomo mg/kg (leche cruda)	0,02	
				Melamina mg/kg	2,5	

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor	Metodología
Humedad	Max. 45%	MB-DL-37
Contenido de grasa	Min. 25%	MB-DL-36
Grasa en extracto seco	Min. 45%	Calculado
Sal	Max. 2,2%	MB-DL-38

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor: Picante, de poco ácido a muy ácido, limpio

Apariencia: Bloque con lados ligeramente convexos, bordes ligeramente redondeados, en la piel de las impresiones se permiten bolsas de plástico, depresiones superficiales bastante sustanciales

Consistencia y estructura: Pulpa flexible, ligeramente suave, homogénea, ligeramente pegajoso o duro es aceptable

Mallas: Numerosas mallas intergranulares, aplanadas. Tamaño de las mallas: desde un pequeño grano de cebada hasta un pequeño hueso de ciruela.

Color: Color uniforme de la masa, ligeramente amarillo a amarillo. El color claro bajo la corteza es aceptable.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1441
	kcal	347
Proteínas	gr	26
Grasas	gr	27
de las cuales saturadas	gr	17
Carbohidratos	gr	0
de los cuales azúcares	gr	0
Sal	gr	1,8

DATOS EN EL PRODUCTO

Información nutricional por/Valori nutrizionali per/Valores nutricionais per/Nutritional values for/Valeurs nutritionnelles pour/Nährwerttabelle je/Voedingswaarde tabel: 100g	
Valor energético/Energia/Energy/Valeur énergétique/Brennwert/Energie	1441kJ/347 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 ácidos gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ waarvan verzadigd	27,0 g 17,0 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	0,0 g 0,0 g
Proteínas/Proteine/Protein/Protéines/Eiwess/Eiwitten	26,0 g
Sal/Sale/Salt/Sel/Salz/Zout	1,8 g

ES - Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de vaca (Origen de la leche: UE), sal, cultivo bacteriano de la **LECHE**, estabilizante: cloruro de calcio (E509), colorante: Annato(E160b). Conservar entre 2°C y 6°C. Consumir antes de: ver fecha impresa.

IT - Ingredienti: **LAITTE** vaccino pastorizzato (Origine del latte: UE), sale, coltura batterica del **LAITTE**, stabilizzante: cloruro di calcio (E509), colorazione: Annato(E160b). Conservare tra 2°C e 6°C. Consumare prima: vedere la data stampata.

PT - Ingredientes: **LEITE** de vaca pasteurizado (Leite De Origem: UE), sal, cultura bacteriana do **LEITE**, estabilizador: cloreto de cálcio (E509), coloração: Annato(E160b). Armazenar entre 2°C e 6°C. Consumir antes: veja a data impressa.

EN - Ingredients: Pasteurized cow's **MILK** (Milk Origin: EU), salt, bacterial culture from **MILK**, stabilizer: calcium chloride (E509), coloring: Annato(E160b). Store between 2°C and 6°C. Consume before: see printed date.

DE - Zutaten: Pasteurisierte **KUHMILCH** (Milchherkunft: EU), Salz, Bakterienkultur aus **MILCH**, Stabilisator: Calciumchlorid (E509), Färbung: Annato(E160b). Zwischen 2°C und 6°C lagern. Vorher verbrauchen: siehe Druckdatum.

FR - Ingrédients: **LAIT** de vache pasteurisé (Origine laitière: UE)), sel, culture bactérienne de **LAIT**, stabilisant: chlorure de calcium (E509), coloration: Annato(E160b). Conserver entre 2°C et 6°C. A consommer avant: voir date imprimée.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8436593330231
Código DUN 14	18436593330238
Unidades por caja	6
Medidas del producto	125x415x45 mm aprox
Medidas de la caja	247x417x130 mm aprox
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
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener a una temperatura entre los 2°C y 6°C. Almacenar en un lugar seco y limpio
Sistema para identificar el producto:	Por lotes
Modo de empleo:	Para consumo directo, queso semi-finalizado para el uso de la industria de alimentación
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.- Colorante	☒ 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 sésamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sésamo 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		