



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gouda barra SPIGA 5x3kg		Revisión: 15/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 11/04/2018
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante. País de origen de la leche: UE.		Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Gouda barra SPIGA 5x3kg. Queso semiduro madurado en papel de aluminio, 48% de grasa en materia seca en forma de barra.		REF. SPIGA: 37016
		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

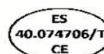
Valor calórico	kJ	1485
	kcal	358
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	20
de las cuales monoinsaturadas	g	7,4
de las cuales poliinsaturadas	g	0,7
Proteínas	g	23
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,8

DATOS EN EL PRODUCTO

Barra Gouda "SPIGA" 48% MGES

INGREDIENTES: **LECHE** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante. Origen de la Leche: UE

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1485kJ-358kcal, Grasas: 29gr-de las cuales saturadas:20gr, Proteínas: 23gr, Carbohidratos: <0,1gr-de los cuales azúcares: <0,1gr, Sal: 1,8gr



Consumir preferentemente antes de: **31.03.21**

Peso Neto: **99,999 kg**

ART.: **37016**

LOTE:



Producido por
SPIGA IMPEX S.L.
Av. Europa 1-4,
43120 Pol.Ind.
Constantí,
Tarragona.



(01) 8437020652469 (3103) 099999 (15) 210331 (10)

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652469
Código EAN 14	18437020652466
Unidades por caja	5
Medidas del producto	95x290x100 mm
Medidas de la caja	510x120x310
Cajas por palet	50
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	3 kg
Peso bruto unidad	3 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		