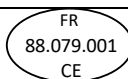




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Brie puntas Cremiere 12x200gr		Revisión: 29/09/2020
		Fecha: 29/09/2020
Dirección de producción	Fromages Ermitage - Francia	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo vegetal y fermentos lácticos. País de origen de la leche: Francia. Transformación de la leche: Francia.	REF SPIGA: 3906
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca M.G./S. >60% Brie puntas Cremiere 12x200gr	Proveedor 00100

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
E. Coli	<100 g
Estafilococos áureos	<100g
Salmonella	Ausente/25g
Listeria	Ausente/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Materia seca	%	>51
M.G.E.S.	%	>60
Grado de humedad	%	<49

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Puro
Consistencia: Pasta blanda
Color: Blanco y uniforme
Apariencia: Forma de punta, bordes rectos o ligeramente curvados y sin mohos

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1507
	kcal	364
Proteínas	gr	17
Grasas	gr	32
de las cuales saturadas	gr	22,5
Sal	gr	1,6
Carbohidratos	gr	2
de los cuales azúcares:	gr	2

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	45 días
Código EAN 13	3333750051976
Código EAN 14	13412290251972
Unidades por caja	12
Medidas del producto	160x34x75mm
Medidas de la caja	250x95x195mm
Cajas por palet	238
Cajas por capa	17
Peso neto unidad	200 gr
Peso bruto unidad	200 gr

Población de destino:	Consumidor final en general
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.- Colorantes (E100-E180)	☐ 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