



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Gazi barra (tipo Feta) 3x1,6kg		Revisión: 09/10/2020
		Fecha: 19/12/2017
Dirección de producción	GARMO AG ULMER STRASSE 181-191 D-70188 STUTTGART	Sello de salubridad
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos. Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: 4307
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso Gazi para ensalada en salmuera. en cubos de 1 kg.	Proveedor: 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Valor
E.coli	ufc/g	100
Listeria monocytogenes	25g	Ausente
Salmonella	25g	Ausente
Moho	g	1000
Levadura	g	10000
Estafilococos áureos	g	1

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Mat. Seca	%	42-46
Mat. Grasa	%	19-22
Mat. Grasa en extracto seco	%	45
pH		<5
Grado de humedad	%	54-58
Humedad sin M.G.	%	68-73

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Típico del queso feta
Color: Blanco.
Olor: Agradable

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1065
	kcal	257
Proteínas	g	17,8
Grasas	g	20,5
de las cuales saturadas	g	13,9
Carbohidratos	g	0,6
de los cuales azúcares	g	0,6
Sal	g	2,8

DATOS EN EL PRODUCTO

Valores nutricionales medios por 100 g	
Valor energético	1065 kJ / 257 kcal
Grasas	20,5 g
de las cuales saturadas	13,9 g
Hidratos de Carbono	0,6 g
de los cuales azúcares	0,6 g
Proteínas	17,8 g
Sal	2,8 g

Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos. Consérvese a +8°C.
Consumir preferentemente antes del: ver envase. Una vez abierto consumir en un plazo de 5 días.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	4002566006195
Código EAN 14	04002566016194
Unidades por caja	3
Medidas del producto	260x70x158 mm
Medidas de la caja	255x255x130 mm
Cajas por palet	84
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	1,6 Kg. aprox.
Peso bruto unidad	1,6 Kg. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío a 8ºC
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 o	☐ 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
Celíacos (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		