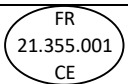




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Cheddar barra rojo inglés 4x3kg		Revisión: 07/08/2020
		Fecha: 11/06/2020
Dirección de producción:	Rue Professeur Louis Néel, 1 Francia	Sello de salubridad: 
Ingredientes:	Leche de vaca pasteurizada (origen : UE), sal, fermentos lácticos , cuajo microbiano, colorante : E160b. Origen de la leche: UE	Código Spiga: 48411
Descripción producto:	Bloque cheddar rojo inglés de 3kg	Proveedor: 00043

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar (mg/kg)
E. Coli	m=100, M=1000/g
Estafilococos coagulasa posit	m=100, M=1000/g
Salmonella spp	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes :	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Toleranza
Extracto seco	%	61
MG/ES	%	48

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Anaranjado
Olor: Agradable y afrutado
Sabor: Agradable y afrutado
Textura: Característica del cheddar rojo

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1619
	kcal	390
Proteínas	g	25
Grasas	g	32
de las cuales saturadas	g	20
Carbohidratos	g	< 0,5
de los cuales azúcares	g	< 0,5
Sal	g	1,9

DATOS EN EL PRODUCTO

Ingredientes: LECHE de vaca pasteurizada (origen: UE), sal, fermentos LACTICOS, cuajo microbiano, colorante: E160b.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Código EAN 13	2988851000000
Código DUN 14	2988851000000
Unidades por caja	4
Medidas del producto	360x90x90 mm
Medidas de la caja	400x250x220 mm
Cajas por palet	54
Cajas por capa	9
Peso neto unidad	3,3 kg
Peso bruto unidad	3,3 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre 4°C y 8°C. Consumir poco después de abrir
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	
Nombre del producto: [Escriba el nombre del producto] Descripción: [Escriba la descripción del producto] Características: [Escriba las características del producto] Beneficios: [Escriba los beneficios del producto]	Imagen del producto: [Escriba la descripción de la imagen del producto] Detalles de la imagen: [Escriba los detalles de la imagen del producto] Información adicional: [Escriba cualquier otra información relevante]

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☐ Sí	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Sí	☐ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Sí	☐ No
Trigo	☐ Sí	☐ No
Centeno	☐ Sí	☐ No
Kamut	☐ Sí	☐ No
Avena	☐ Sí	☐ No
Cebada	☐ Sí	☐ No
Espelta	☐ Sí	☐ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Sí	☐ No
5.- Pescado o derivados	☐ Sí	☐ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Sí	☐ No
7.- Soja o derivados	☐ Sí	☐ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Sí	☐ No
Almendras	☐ Sí	☐ No
Avellana	☐ Sí	☐ No
Nuez	☐ Sí	☐ No
Anacardo	☐ Sí	☐ No
Nuez Pecana	☐ Sí	☐ No
Nuez de Brasil	☐ Sí	☐ No
Pistacho	☐ Sí	☐ No
Nuez de macadamia	☐ Sí	☐ No
9.- Apio o derivados	☐ Sí	☐ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Sí	☐ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Sí	☐ No
12.- Lupino o derivados	☐ Sí	☐ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Sí	☐ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Sí	☐ 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