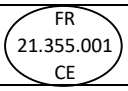




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Cheddar barra blanco 3x3kg		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 , microbiano cuajo. Origen de la leche: EU	Código Spiga: 48451
Descripción producto:	Bloque cheddar blanco 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: Marfil
Olor: Agradable y afrutado
Sabor: Agradable y afrutado
Textura: Característica del cheddar blanco

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1630
	kcal	390
Proteínas	g	26
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

22% de materia grasa en el producto acabado.
Ingredientes: LECHE de vaca pasteurizada
(origen: UE), sal, fermentos LACTICOS, cuajo
microbiano, colorante E102.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Código EAN 13	2988851000000
Código DUN 14	2988851000000
Unidades por caja	3
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 4 días 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

¿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
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		