



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Emmental rallado francés SPIGA 6x1kg		Revisión: 09/09/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 13/12/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca, sal, fermentos lácteos , coagulante microbiano. Antiaglomerante: Almidón de patata. País de origen de la leche: Francia		Sello de salubridad ES 40.074708/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Emmental rallado en bolsa de 1 Kg.		REF: 602
		Proveedor SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	U.M	Máximo
Estafilococos áureos	ufc/g	<100/g
Salmonella	cfu/25 g	Ausencia
Listeria m.	cfu/25 g	Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Normal
Ph	%	5,6
Materia seca	%	>60
Materia grasa	%	30
M.G./E.S.	%	>45
Grado de humedad	%	<40

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y aroma:	Característico
Color:	Marfil tirando a amarillo pálido
Aspecto:	Hilos
Textura:	Bien separado

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1566
	kcal	377
Proteínas	g	27
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	19,5
Carbohidratos	g	2
de los cuales azúcares	g	2
Sal	g	0,7

DATOS EN EL PRODUCTO

Valeur nutritionnelle par 100 grammes/Valores por 100 gramos/ Valores por 100 gramos/Nutritional value per 100 gram/ Valori ntrizzionali per 100 grammi/Nährwert pro 100 Gramm	
Valeur énergétique/Valor energético/Valor energético/ Energetic value/Valore energetico/Energetischer Wert:	1566 kJ/377kcal
Graisses/Grasas/Gordura/fat/Grassi/Fett:	29g
Dont acides gras saturés/De las cuales ácidos grasos saturados/ Dos quais saturar/Of wich saturates/Di cui acidi grassi saturati/ Davon gesättigte Fettsäuren:	19,5g
Glucides/Hidratos de carbono/Carboidratos/Carbohydrates/ Carboidrati/Kohlenhydrate:	2g
Dont sucres/De los cuales, azúcares/Dos quais açúcares/ Of wich sugars/Di cui zuccheri/Davon Zucker:	2g
Protéines/Proteínas/Proteína/Protein/Proteine/Eiweiß:	27g
Sel/Sal/Salt/Sale/Salz:	0,7g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8437020652483
Código EAN 14	18437020652480
Unidades por caja	6
Medidas del producto	240x320x20mm aprox
Medidas de la caja	390x170x300 mm
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1 kg
Peso bruto unidad	1 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío a una temperatura de 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.- 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.- 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			