



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gruyere King en Bloque 6x2,5kg (Suiza)		Revisión: 09/10/2020
Dirección de producción Lustenberger & Dürst S.A. CH-6333 Cham, Switzerland		Fecha: 28/04/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca (98,24%), fermentos lácticos (0,25%), cuajo (0,01%), sal (1,5%)		Sello de salubridad CH 2115
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso duro hecho a base de leche de vaca entera, de pasta prensada y cocida. Envasado al vacío en forma de barra de 2,5 kg. aprox.		REF SPIGA: 629
		Proveedor: 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Estericchia coli	cfu/g	<10
Coag.pos. Staph.	cfu/g	<100
Salmonella	cfu/25g	Ausente
Listeria m.	cfu/25g	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	UOM	Normal
M.G.E.S	%	50
Humedad	%	36,5
pH		5,4-5,9

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: sabor cremoso suave y rico, con un sabor pleno distintivo

Color: Marfil a amarillo claro

Textura: Queso cuajado duro y prensado con cuerpo elástico

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	KJ	1645
	kcal	398
Proteínas	g	27
Grasas	g	32
de las cuales saturadas	g	19,4
de las cuales monosaturadas	g	10,6
de las cuales insaturadas	g	12,6
de las cuales trans	g	1,4
de las cuales polisaturadas	g	2,0
Vitamina A	mg	0,3

Sal	g	1,5
Carbohidratos	g	0
Fibra	g	0
Colesterol	mg	90
Calcio	mg	880
Sodio	mg	590
Vitaminas	µg	278
Minerales	g	5
Fósforo	mg	650
Potasio	mg	86
Hierro	mg	0,35

DATOS EN EL PRODUCTO

QUESO GRUYERE AOP de Suiza King Bloques

Fabricado con 100% leche cruda
49% M.G/E.S, grasa absoluta 32%
Aqua en materia non grasa 50%

Conservar en frío +4°C - +8°C

L: 42441606

Consumir pref. antes de: 21.05.2017



Declaración nutricional para 100g	
Energía	1645 kJ/ 398 kcal
Grasas	32 g
Ácidos grasos saturados	19 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
De cuales azúcares	<0,5 g
Proteínas	27 g
Sal	1,50 g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días
Código EAN 13	7610563897806
Código EAN 14	97610563204065
Unidades por caja	6
Medidas del producto	265x110x70 mm aprox.
Medidas de la caja	495X320X135 mm
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	2,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	2,5 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío máx. 5°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

Página 2