



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Emmental Rallado 6x1kg		Revisión: 09/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 09/09/2020
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, sal, coadyuvante tecnológico: cloruro de calcio (E509), fermentos lácticos, cuajo microbiano. Origen de la leche: UE		Sello de salubridad: ES 40.074708/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso semiduro. 45% m.g.e.s.		REF. SPIGA: 67531
		PROVEEDOR: SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Unidad (cfu)	Valor límite	Método
Escherichia coli	/1g	10	ISO 16649-2:2009
Staphylococcus coagulasa	/1g	100	ISO 6888 1-2:2003
Salmonella	/25g	Ausente	ISO 6611:2004
Listeria monocytogenes	/25g	Ausente	ISO 6611:2004
Enterobacteriaceae	/1g	1000	ISO 21528-2:2009
Mohos	/1g	1000	ISO 6611:2004
Levaduras	/1g	1000	ISO 6611:2004

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Min	Max	Método
Contenido de sólidos en queso	57%	59	ISO 5534:2004
M.G.E./S.	45%	-	Calculado
pH	5,2	5,5%	VDLUF A VI C 8.2
Sal	1,2%	1,8%	ISO 5943:2007
Proteína	24%	-	ISO 8968-1/-2:2001
Grasa absoluta	26%	-	ISO 3433:2008

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Ligeramente amarillo
Textura: Firme, con formación de ojos del tamaño de un guisante a una nuez, incluso
Sabor: Fresco, ligero sabor a nuez
Olor: Fresco, ligero sabor a nuez

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1439
	kcal	346
Grasas	g	27
de las cuales saturadas	g	18,6
de las cuales monoinsaturadas	g	6,9
de las cuales poliinsaturadas	g	0,7
Proteínas	g	25
Carbohidratos	g	<0,1
de los cuales azúcares	g	<0,1
Sal	g	1,5

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8436593330248
Código EAN 14	18436593330245
Unidades por caja	6
Medidas del producto	240x320x20 mm 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 entre 0°C y 7°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.- Coagulante	☐ 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	