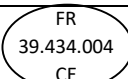




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Comte Extra Fruite 1/12 Rueda 4x3,5 kg		Revisión: 09/10/2020
		Fecha: 24/08/2017
Dirección de producción	25, Faubourg des Balmettes - CS 50029 - 74001 Annecy Cedex	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche de vaca, sal, cuajo, fermentos lácteos . Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: 943632
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso de pasta prensada, elaborado con leche cruda de vaca, madurado un mínimo de 4 meses.	Proveedor 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UFC/g	Tolerancia
Salmonella	25g	Ausente
Listeria monocytogenes	25g	Ausente
Staphylococcus Coag+	10000	100000

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	UOM	Valor
M.G./E.S.	%	≥45 y ≥54
Extracto seco	%	≥62
Materia grasa	%	34

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Pasta de color homogéneo, con pocos agujeros distribuidos regularmente.

Sabor: Franco, característico sabor a fruta, sin defectos.

Apariencia: Corteza de grano, color característico, de amarillo dorado a marrón.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1700
	kcal	410
Proteínas	g	26
Grasas	g	34
de las cuales saturadas	g	22
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	<0,5
Sal	g	0,8
Calcio	mg	900

DATOS EN EL PRODUCTO

COMTE

fromage a pate pressee cuite

34% de matière grasse dans produit fini

ingrédients **LAIT** cru de vache, sel, ferments

Lactiques, presure

conditionne per M&T. 39800 Poligny

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 7	2304942033606
Código EAN 14	93048971005327
Unidades por caja	4
Medidas del producto	330x170x100 mm
Medidas de la caja	290x250x390 mm
Cajas por palet	56
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	3,5 kg. aprox.
Peso bruto unidad	3,5 kg. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4°C y 8°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 o	☐ 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 secos		