



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso duro italiano 10x1kg		Revisión:	
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha:	21/09/2020
INGREDIENTES: Leche, cuajo vegetariano, sal, conservante: lisozima de huevo (E 1105). Origen de la leche: ITALIA. País de transformación de la leche: Italia		Sello de salubridad:	ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso duro, cocido y de maduración lenta, producido con coagulación por acción del cuajo, a partir de la leche. Ganado sometido a un tratamiento térmico a una temperatura inferior a la de pasteurización. La maduración es natural y dura al menos 60 días. Queso en formas enteras, envasadas al vacío y en una atmósfera protectora		REF SPIGA:	COL67
		PROVEEDOR:	Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Estándar
E.coli	<10 ufc/g
Estafilococos Aureus	<100 ufc/g
Salmonella	Ausente/25g
Listeria monocytogenes	Ausente/25g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Normal
M.G./E.S.	%	min 32%
pH		5-5,7
Aw		0,87-0,94
Humedad	%	34,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Color dorada.
Pasta: Estructura fina granular, rotura radial.
Color: Amarillo pajizo.
Sabor: A leche y nata

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1651
	kcal	397
Proteínas	g	31,3
Grasas	g	29,7
de los cuales saturadas	g	21,8
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	1,5

DATOS EN EL PRODUCTO

VALORES NUTRICIONALES	
valores nutricionales medios por 100g	
ENERGIA	1651 kJ / 397 kcal
GRASAS	30g
de los cuales saturadas	27g
CARBOHIDRATOS	0g
de los cuales azúcares	0g
PROTEÍNAS	31g
SAL	1,5g

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8436593330156
Código EAN 14	18436593330153
Unidades por caja	10
Medidas del producto	190x115x80mm (aprox)
Medidas de la caja	495X160X160 mm
Cajas por palet	72
Cajas por capa	6
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 4°C y 8°C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Queso de mesa y rallador.
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		