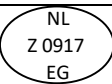




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Queso Suizo Magoth 1x6kg		Revisión: 31/07/2020
		Fecha: 22/03/2019
Dirección de producción	De Smalle Zijde 60a, 3903 LR Veenendaal	Sello de salubridad 
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca (96,9%), sal (2%), cuajo animal (0,10%), cultivos (1%)	Código Spiga: INT20108
Descripción producto:	Queso suizo semi-duro con 50% f.i.d.m	Proveedor: 00078

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar	
Salmonella	n.n	
Moho	ausencia	
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	
Escherichia coli	<100 ufc/g	
Listeria Monocytogenes	n.n	

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor	
Humedad	42,50%	
C. Grasa en materia seca	53%	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Consistencia: Flexible
Forma: plana cilíndrica; con 2 esquinas rectas
Color: Amarillo suave
Sabor: Aromatico
Corteza: Marrón amarillenta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

Valor calórico	kJ	1510	Carbohidrato	g	0
	kcal	363			
Grasas	g	29,6	-Azúcares	g	0
-Ácidos grasos saturados	g	0	Fibra	g	0
-Ácidos grasos monoinsaturados	g	0	Proteínas	g	25,5
-Ácidos grasos poliinsaturados	g	0	Sodio	g	0
-Grasas trans-saturadas	g	0	Sal	g	2
Colesterol	g	0	Calcio	g	0

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Código EAN 13	2850523006052
Código DUN 14	08712345678906
Unidades por caja	2
Medidas del producto	290x100mm
Medidas de la caja	350x320x110 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12 aprox
Peso neto unidad	6kg
Peso bruto unidad	6,5kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 10°C y 12°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		