



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Queso Gouda con pesto Rojo 2x2,5kg		Revisión: 22/09/2020
		Fecha: 02/04/2020
Dirección de producción	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
Ingredientes:	Leche pasteurizada de vaca, sal, tomate (3,6%), oregano, ajo(1,4%), fermentos lácticos , cuajo microbioal, colorante: beta carotene, saborizante, conservante: nitrato de sodio. Origen de la leche: Holanda	Código Spiga: INT20130
Descripción producto:	Queso gouda pesto rojo	Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar
Enterobacterias	<1000 ufc/g
Levadura	<1000 ufc/g
Moho	<1000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absencia en 25g
Salmonella	Absencia en 25g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Contenido de materia seca	50-59,9%
Sal en materia seca	2,5-4,0%
Valor de PH	5,2
Nitrato	Max. 50mg/kg de queso

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Consistencia: Firme, se corta bien
Forma: Plana cilíndrica, con 2 esquinas redondeadas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

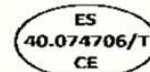
Valor calórico	kJ	1575			
	kcal	380			
Grasas	g	32,1	Carbohidrato	g	0
-Ácidos grasos saturados	g	21,6	-Azúcares	g	0
-Ácidos grasos monoinsaturados	g	7	Fibra	g	0
-Ácidos grasos poliinsaturados	g	1,2	Proteínas	g	22,9
-Grasas trans-saturadas	g	0,9	Sodio	g	710
Coolesterol	g	86,3	Sal	g	1,8
			Calcio	g	713

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso Gouda con pesto Rojo 2,5kg

INGREDIENTES: **LECHE** pasteurizada de vaca, sal, **tomate (3,6%)**, **oregano, ajo(1,4%)**, fermentos **LÁCTICOS**, cuajo microbioal, colorante: beta carotene, saborizante, conservante: nitrato de sodio

VALORES NUTRICIONALES POR 100G: Valor energético: 1575kJ-380kCal, Grasas: 32,1gr-de las cuales saturadas:21,6gr, Proteínas: 22,9gr, Carbohidratos: 0,0gr-de los cuales azúcares: 0,0g Sal: 1,8gr



Consumir preferentemente antes de: **31.03.21**

Peso Neto: 99,999 kg

ART.: INT20130

LOTE:



Producido por
SPIGA IMPEX S.L.
Av. Europa 1-4,
43120 Pol.Ind.
Constantí,
Tarragona.



(01) 8436593330057 (3103) 099999 (15) 210331 (10)

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180
Código EAN 13	8436593330057
Código DUN 14	18436593330054
Unidades por caja	2
Medidas del producto	255x100 mm
Medidas de la caja	260x26x110 mm
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	2,5kg
Peso bruto unidad	2,5kg

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 6°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.- Cacahuètes 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		