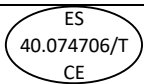




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Gouda cabra curado HoneyBee (miel y tomillo) 2x2,5k		Revisión: 31/07/2020
		Fecha: 02/04/2019
Dirección de producción	Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)	Sello de salubridad 
Ingredientes:	Leche pasteurizada de cabra, saborizante de miel, sal, fermentos lácticos , cuajo microbial, tomillo (0,7%), saborizante natural. Origen de la leche: Holada	Código Spiga: INT2120
Descripción producto:	Queso gouda cabra muy curado con miel. Presentado en formato de 2x2,5	Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar
Enterobacterias	<100
Levadura	<100
Moho	<100
Staphylococcus aureus	<100
Escherichia coli	<100
Listeria Monocytogenes	Ausente en 25g
Salmonella	Ausente en 25g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Humedad	42,50%
Contenido de materia seca	50-59%
Sal en materia seca	2-4%
Valor de PH	5,2
Nitrato	Max50mg/k

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Consistencia: Fácil de cortar, firme
Apariencia: Queso plano y cilíndrico con dos esquinas redondeadas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

Valor calórico	kJ	1511	Carbohidrato	g	0
	kcal	365	-Azúcares	g	0
Grasas	g	30,6	Fibra	g	0
-Ácidos grasos saturados	g	18,7	Proteínas	g	22,3
-Ácidos grasos monoinsaturados	g	10,7	Sodio	mg	659
-Ácidos grasos poliinsaturados	g	1,2	Sal	g	1,6
-Grasas trans-saturadas	g	0	Calcio	mg	779
Colesterol	mg	97,9			

DATOS EN EL PRODUCTO

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180
Código EAN 13	8436593330088
Código DUN 14	18436593330085
Unidades por caja	2
Medidas del producto	250x105mm aprox.
Medidas de la caja	160x260x115 mm aprox
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	2,5kg
Peso bruto unidad	2,5kg
Codigo estadístico	4069087

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.- 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		