



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Producto: Queso gouda con crema de coco 2x2,5kg 50% f.i.d.m.		Revisión: 22/09/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 04/08/2020
Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, condimentos, coco (0,8%) cuajo microbial, conservante: nitrato de sodio, cultivos de queso. Revestimiento de queso con natamicina. Origen de la leche: Holanda		Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
Descripción producto: Queso gouda con crema de coco en presentación de 2x2,5kg. El producto se obtiene cuajando la leche, retirando suero de leche, entonces el producto se conserva en vinagre y se madura.		Código Spiga: INT8000
		Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar
Enterobacterias	1000 ufc/g
Esporas de ácido butírico	<13/ml
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absencia en 25g
Salmonella	Absencia en 25g
Escherichia coli	<10 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Parámetro	Estándar
Contenido de materia seca	55,00%
Sal en materia seca	3,20%
Valor de PH	5,30%
Nitrato	Max. 50mg/kg de queso
Humedad	37,50%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Consistencia: Firme, se corta bien
 Forma: Redondo
 Sabor: Fresco, suave y puro
 Corteza: Limpia, lisa, cerrada y seca. No comestible.
 Color: Uniformemente de color marfil a amarillo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100gr

Valor calórico	kJ	1662
	kcal	397
Grasas	g	34
-de las cuales saturadas	g	21
Carbohidratos	g	<0,5
-de los cuales azúcar	g	<0,5
Proteína	g	24
Sal	g	2

DATOS EN EL PRODUCTO

C.R. Cow Cocos

Queso con 50% F.I.D.M.

Ingredientes: Leche pasteurizada de cabra, sal, crema de coco (5,5%), fermentos lácticos, cuajo microbial, aroma de coco, condimento.

Mantener refrigerado: max 7°C.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8436593330095
Código DUN 14	18436593330092
Unidades por caja	2
Medidas del producto	260x980mm
Medidas de la caja	260x260x110 mm
Cajas por palet	140
Cajas por capa	12 aprox
Peso neto unidad	2,5kg aprox
Peso bruto unidad	2,5kg aprox

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		