



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Gouda rueda tierno 1x4,5 kg		Revisión:	
Dirección de producción:		Fecha:	09/03/2021
P.O. Box 1551, 3800 BN Amerafoort, Holanda		Sello de salubridad:	NL Z 0356 EC
INGREDIENTES:		REF. SPIGA:	KA101
Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, coagulante (microbiana), colorante (E-160a), corteza de plástico con natamicina. País de origen de la leche: Países Bajos.		PROVEEDOR:	SPIGA
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:			
Queso Gouda rueda de 4,5 kg de peso y sin nitrato. 4 semanas de curación y 48% M.G./E.S.			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UOM	n	c	Límite		Método
				m	M	
Staphylococos coag. +	cfu/g	5	2	10	100	ISO 6888-2
Listeria monocytogenes	cfu/25g	5	0	Ausente		ISO 11290-1
Salmonella	cfu/25g	5	0	Ausente		ISO 6579
Escherichia coli	cfu/g	5	2	10	100	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	cfu/g			100	1000	ISO 21528-2
Mohos	cfu/g			100	1000	ISO 6611
Levaduras	cfu/g			1000	10000	ISO 6611

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	UOM	Promedio	Mínimo	Máximo	Método de análisis
Humedad	%	39,9	38,4	51,4	ISO 5534
M.G./E.S.	%	51,4	50,4	52	ISO 1735
Sal/E.S.	%	3	2,5	3,5	ISO 8070
NaNO3	ppm			10	ISO 14673-2
pH		5,3	5,1	5,5	NEN 3775

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Interior color de marfil a ligeramente amarillo. Corteza color amarillo anaranjado.
Sabor: Suave y puro.
Consistencia: Cortable, suficientemente fuerte. Presencia de algunos ojos más o menos redondos de 1-10 mm
Corteza: Limpia, seca, lisa, cerrada uniformemente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1563
	kcal	377
Grasas	g	30,9
de las cuales saturadas	g	21,4
de las cuales monoinsaturadas	g	8,6
de las cuales poliinsaturadas	g	0,9
Colesterol	mg	98,9
Grasas Trans orig. lácteo	g	0
Proteínas	g	23,7
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	Trazas
Sal	g	1,8
Sodio	mg	710
Calcio	mg	767
Ácidos orgánicos	g	1,3

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso Gouda 48% M.G. /E.S.; Ingredientes: **Leche** de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante: E160a. **Información Nutricional media por 100g:** Valor energético 1557kJ/375kcal; Grasas 31g, de las cuales saturadas 21g; Hidratos de carbono 0g, de los cuales azúcares 0g; Proteínas 24g; Sal 1,9g. Conservar refrigerado entre +4°C y +10°C.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días
Código EAN 13	8437020652278
Código EAN 14	18437020652275
Unidades por caja	1
Medidas del producto	Ø 245x90 mm aprox
Medidas de la caja	255x255x128 mm
Cajas por palet	156
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	4,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	4,5 kg 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 10°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		