



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Edam bola tierno "Edam de Hollande" 6x1,9 kg		Revisión: 31/07/2020
Dirección de producción: Box 1551, 3800 BN Amersfoort Holland		Fecha: 27/11/2017
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, sal, cultivo iniciador, cuajo animal, colorante carolene.		Sello de salubridad: 
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Edam bola de 1,9 kg de peso y 40% M.G./E.S. Con forma esférica y procedente de los Países Bajos.		REF. SPIGA: KA102
		PROVEEDOR: 00078

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	UOM	Máximo	Método
Escherichia coli	cfu/g	<10	ISO 16649-2
Staphylococcus coagulasa	cfu/g	<10	ISO 6888-2
Salmonella	cfu/25g	Ausencia	ISO 6579
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausencia	ISO 11290-1
Enterobacteriaceae	cfu/g	<100	ISO 21528-2
Mohos	cfu/g	<100	ISO 6611
Levaduras	cfu/g	<1000	ISO 6611

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor
M.G.E./S.	42%
pH	5,3
Estracto seco	56,8
Humedad	43,2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Interior de color de marfil a ligeramente amarillo.
Sabor: Fresco, suave y puro.
Consistencia: Cortable, suficientemente firme. Presencia de algunos ojos más o menos redondos de 1-10 mm
Forma: Esférica, con la parte superior e inferior plana.
Corteza: Corteza de plástico con natamicina. Limpia, seca y lisa. Cerrada uniformemente. Color amarillo/naranja.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1335
	kcal	321
Grasas	g	24
de las cuales saturadas	g	16
de las cuales monoinsaturadas	g	-
de las cuales poliinsaturadas	g	-
Colesterol	mg	-
Proteínas	g	26
Carbohidratos	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Sal	g	2,5

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8710912025801
Código EAN 14	98710712102383
Unidades por caja	6
Medidas del producto	Ø 140x145 mm
Medidas de la caja	460x305x160 mm
Cajas por palet	66
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1,9 kg aprox.
Peso bruto unidad	1,9 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío a menos de 7°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	