



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso FETA oveja Porción "LYTRAS" 12x200gr		Revisión: 03/09/2020
Dirección de producción 41500 Mavrovouni Larisa, Greece.		Fecha: 31/05/2017
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de oveja, origen Grecia- Tesalia, sal. Puede contener leche de cabra <1% (auxiliares de procesamiento: coagulante, cultivos lácticos)		Sello de salubridad GR 31.2.1071 EC
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso de Denominación de Origen Protegida, producido a partir de 100% leche de oveja fresca pasteurizada, recolectada de la región de Tesalia Grecia, de acuerdo con los requisitos de la legislación griega y las directivas europeas vigentes. Queso en presentación de 12x200gr		REF SPIGA: MI7056
		Proveedor: 00016

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Coliforms at 30°C	cfu/g	<10
Escherichia coli	cfu/g	<10
Staphylococcus coagulase +	cfu/g	<10
Salmonella spp.	cfu/25g	Ausente
Listeria monocytogenes	cfu/25g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M.	Promedio
Materia grasa extracto seco	%	>50
Humedad	%	≤ 56
Ph	%	4,20-4,60
Sal	%	2,4 ± 0,4

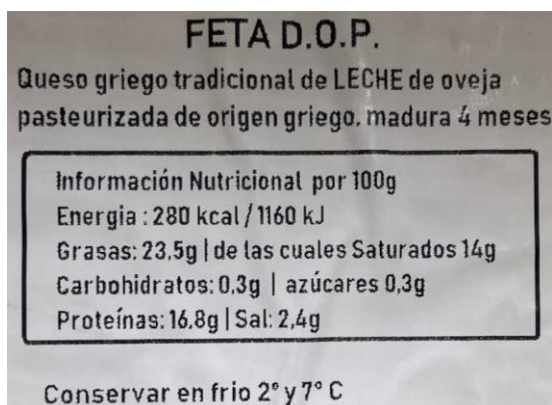
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: Típico de la feta, ligeramente ácido.
Textura: suave y consistente.
Color: Blanco.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor Energético	kJ	1160
	kcal	280
Grasas	g	23,5
de las cuales saturadas	g	14
Hidratos de Carbono	g	0,3
de los cuales azúcares	g	<0,3
Proteínas	g	16,8
Sal	g	2,4
Calcio	mg	240
Colesterol	mg	68

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	18 meses desde la producción
Código EAN 13	5202354103139
Código EAN 14	5202354203136
Unidades por caja	12
Medidas del producto	90 x 25 x 125 mm
Medidas de la caja	330 x 120 x 125 mm
Cajas por palet	231
Cajas por capa	21
Peso neto unidad	200 g
Peso bruto unidad	200 g

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre 1°C y 4 °C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Una vez abierto usar dentro de 7 días.
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

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos