



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Dados queso Cheddar y Gouda 6x1kg		Revisión: 10/09/2020
Dirección de producción Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 10/09/2020
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, fécula de patata, sal, coagulante, cuajo microbiológico, cultivos lácticos , colorante (E-160a). Origen de la leche: EU		Sello de salubridad ES 40.074706/T CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Dados de 10 mm de cheddar naranja y gouda en bolsas de 150 gr		REF SPIGA: N102
		Proveedor SPIGA

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Entero's	cfu/g	<500
Moho	cfu/g	<100000
Levaduras	cfu/g	<100000
Salmonella	cfu/25g	0
Listeria m.	cfu/25g	0

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros		Normal
M.G.E.S	%	40

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor: a fruto seco

Consistencia: Cremoso

Color: Marfil, naranja/rojo

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	3542
	kcal	372
Proteínas	g	24
Grasas	g	31
de las cuales saturadas	g	22
Sal	g	1,75
Carbohidratos	g	0,03
de los cuales azúcares:	g	0,03

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

DATOS EN EL PRODUCTO

Dados queso Cheddar y Gouda

Consumir preferentemente antes de: 31/03/21

Peso neto: 1KG

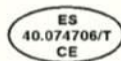
Ingredientes: LECHE de vaca pasteurizada, fécula de patata, sal, coagulante, cuajo microbiológico, cultivos **LÁCTICOS**, colorante (E-160a). Origen de la leche: UE.

Lot. nr.: 20276

Art. Nr.: N102

Conservar en frío: +4°C/+7°C

Producto empaquetado en atmosfera protegida



SPIGA IMPEX
C/Torrent de Can Payàs, 24
08110 Montcada i Reixac
BARCELONA



Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8437020652193
Código EAN 14	18437020652190
Unidades por caja	6
Medidas del producto	240x320x30 mm aprox
Medidas de la caja	390x170x300 mm
Cajas por palet	88
Cajas por capa	8
Peso neto unidad	1 kg
Peso bruto unidad	1 kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°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.- Cacahuetes 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	Si	No
--	----	----

sesamo?

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van	☐	Si	☐	No
--	--------------------------	----	--------------------------	----

por la misma línea de producción?

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la ☐ Si ☒ No

misma planta?

En caso afirmativo en cual
adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de
sésamo

>Estado de la nuez, semilla o
aceite

> Estado de los ingredientes o del
procesado

procesado

>Indica si es posible
contaminación de nuez o frutos