



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Combi White Örum 55% 16 Kg.		Revisión: 29/07/2020
		Fecha: 16/06/2017
Dirección de producción	Bredgade, 67 DK 9610 NØRAGER	Sello de salubridad DK M242 EC
INGREDIENTES:	Leche de vaca desnatada pasteurizada, aceite de palma sostenible certificado, sal, cuajo microbiano, cultivo iniciador.	REF SPIGA: NOR101
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso blanco, hecho con leche desnatada y aceites vegetales, con un 55% M.G./E.S., en latas de 16 Kg.	Proveedor: 00025

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	U.M	Normal
Coliformes	cfu/g	<10
E.coli	cfu/g	<10
Levadura/Moho	cfu/g	<10.000
Estafilococos aureus	cfu/g	<10
Listeria monocytogenes	25 g	Ausente
Moho	cfu/g	<10000
Salmonella	25g	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	U.M	Tolerancia
Humedad	63,00%	<59%->67%
Grasa	21,00%	<17,9%->24,2%
Extracto seco	55,00%	55-60%
pH	N/A	<4,8
Agua	80,00%	
M.G./E.S.	55,00%	
Sal	0,038	3,0-4,6%

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Olor y sabor: Ligeramente ácido y salado con un sabor aromático.

Consistencia: Firme pero suave, flexible.

Color: Blanco.

Textura: Denso, con pocos agujeros.

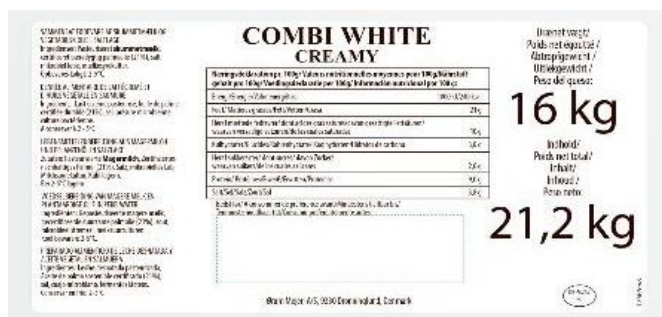
Apariencia: Regular.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	964
	kcal	233
Proteínas	g	9
Grasas	g	21
de las cuales saturadas	g	10
Carbohidratos	g	2
de los cuales azúcares	g	2
Sal	g	3,8

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

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	360 Días desde la producción
Código EAN 13	5709635521557
Código EAN 14	No tiene
Unidades por caja	1
Medidas del producto	360x255x255 mm
Medidas de la caja	355x250x250 mm
Cajas por palet	45
Cajas por capa	15
Peso neto unidad	16 Kg
Peso bruto unidad	21,2 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Entre 2ºC y 5 ºC
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 sesamo?	☐ Si	☐ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por	☐ 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		