

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Combi white lata 6x800gr Oerum (55% m.g.)		Revisión:	29/09/2020
		Fecha:	29/09/2020
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:	NOR104
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso blanco, hecho con leche desnatada y aceites vegetales, con un 55% M.G./E.S., en latas de 800 gr	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

Olор 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

[illegible]

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	360 Días desde la producción
Código EAN 13	5701638140018
Código EAN 14	05701638440019
Unidades por caja	6
Medidas del producto	Ø 100x200 mm
Medidas de la caja	205x300x200 mm
Cajas por palet	84
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	800 gr
Peso bruto unidad	800 gr

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