



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Crema untar SPIGA 70% M.G. cubo 1x3kg		Revisión: 07/09/2020
		Fecha: 19/06/2017
Dirección de producción	Mile Borris Thurles - Co Tipperary (Irlanda)	Sello de salubridad
INGREDIENTES:	Leche , crema (leche), sólidos lácteos, sal, almidón de maíz modificado, conservante : sorbato de potasio E202, cultivo láctico (leche) Origen de la leche: País de la UE	REF SPIGA: NOR801
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso suave, color crema, de textura suave con un sabor a crema completo	Proveedor: 00838

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	UOM	Máximo
Listeria	cfu/g	<100
Salmonella	cfu/25g	Ausencia
Escherichia coli	cfu/25g	Ausencia
Staphylococcus Aureus	cfu/25g	Ausencia

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	U.M	Valores +/-2
Grasas	%	28
Humedad	%	64
Total sólidos	%	36
pH	%	4,6 ±0,2

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor:	Suave, fresco y cremoso
Consistencia:	Para untar, suave
Apariencia del corte:	Estado semi sólido, suave, homogéneo
Color:	De blanquecino a beige

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1290
	kcal	312
Proteínas	g	7,86
Grasas	g	28,9
de las cuales grasas saturadas	g	17,35
Carbohidratos	g	4,8
carbohidratos de los cuales azúcares:	g	2,85
Fibra	g	0,6
Sal	g	0,5

DATOS EN EL PRODUCTO

Fabricado para:
SPIGA IMPEX S.L.
C/Gran Via de Les Corts Catalanes, 617 1º 3º
08007 Barcelona
España Tel.+34 936916298
www.spigaimpex.com
compras@spigaimpex.com

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios por 100 g

Valor energético	1290 kJ/312 kcal
Grasas	28,9 g
de las cuales saturadas	17,35 g
Hidratos de carbono	4,8 g
de los cuales azúcares	2,85 g
Proteínas	7,86 g
Sal	0,5 g



Peso total:
3 KG e



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	5391511643400
Código EAN 14	No tiene
Unidades por caja	1
Medidas del producto	19cm diametro aprox
Medidas de la caja	No tiene
Cajas por palet	240
Cajas por capa	24
Peso neto unidad	3kg
Peso bruto unidad	3,2kg

Población de destino:	Todos los consumidores excepto alérgicos a la leche y sus derivados.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 4ºC y 8ºC, Transportar en frío de 2ºC a 6ºC
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo. Una vez abierto consumir en 5 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.- 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 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 sesamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos

Página 2