



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Crema untar y hornear SPIGA 70% M.G. cubo 1x2k		Revisión: 17/08/2020
Dirección de producción Avenida de Santander, 140. Valladolid 47011. España.		Fecha: 11/04/2017
INGREDIENTES: Leche pasteurizada de vaca, nata pasteurizada de vaca, sal, estabilizantes (E-410, E-401 y E-407), conservador (E-202), fermentos lácticos . Origen de la leche: UE		Sello de salubridad 15.07283/LU
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso blanco pasteurizado extragraso. Mínimo 74% de M.G.E.S, presentado en cubos de 2kg.		REF SPIGA: NOR802
		Proveedor 00110

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Listeria m.	cfu/25g	Ausencia
Escherichia coli	cfu/g	<10
Staphylococcus coag.-posit.	cfu/g	<10

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros		Mínimo
Materia Grasa/Extracto Seco	%	70
Extracto Seco	%	35
Material Grasa Total	%	25
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 y aromático
Consistencia:	Para untar
Apariencia del corte:	Estado semi sólido
Color:	De blanquecino a amarillento

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1087
	kcal	260
Proteínas	g	5
Grasas	g	25
de los cuales grasas saturadas	g	17
Carbohidratos	g	3,8
carbohidratos de los cuales azúcares	g	3,6
Fibra	g	0,3
Sal	g	0,9

DATOS EN EL PRODUCTO

Queso blanco pasteurizado
Ingredientes: mazada, nata, sal, estabilizantes (E-407, E-417-E-461), conservador (E-202) y fermentos lácticos.
Una vez abierto consumir en 2-3 días.
Conservación: mantener en refrigeración máximo a 4°C.
Consumir preferentemente antes del/Lote: ver en el lateral.

Fabricado para:
SPIGA IMPEX, S.L.
C/Gran Via de las Corts Catalanes, 617 1º 3º
08007 Barcelona - España +34 93 691 62 98
www.spigaimpex.com
compras@spigaimpex.com

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores medios por 100g

Valor energético	1.087 KJ/260 KCal
Grasas	25.0g
de las cuales saturadas	17.0g
Hidratos de carbono	3.8g
de los cuales azúcares	3.6g
Fibra alimentaria	0.3g
Proteínas	5.0g
Sal	0.9g

Fabricado por:
ES (500929/0) CE

Peso neto:
2 Kg e

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días desde producción
Código EAN 13	8437020652933
Código EAN 14	18437020652930
Unidades por caja	1
Medidas del producto	Ø135xØ170x154 mm
Medidas de la caja	1200x800x7 mm
Cajas por palet	300
Cajas por capa	30
Peso neto unidad	2 kg
Peso bruto unidad	2.11 kg

Población de destino:	Todos los consumidores excepto alérgicos a la leche y sus derivados.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C y 8°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 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			