



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso crema Cheddar Spiga 1x2kg		Revisión: 01/09/2020
		Fecha: 01/07/2018
Dirección de producción	Polígono Industrial, Can Roqueta Calle Ca N'Alzina, 102 08202 Sabadell Barcelona	Sello de salubridad ES 1500929/B CE
INGREDIENTES:	Agua, queso cheddar 39%, nata de suero, almidón modificado E-1422, sal, sal de fundido E-331, estabilizante E-415, conservador E-202, acidulante E-330 y colorante E-160c. Origen de la leche: UE	REF SPIGA: NOR803
DESCRIPCIÓN PRODUCTO	Queso crema Cheddar Spiga 1x2kg , crema de textura homogénea.	PROVEEDOR: 00071

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Valor
Aerobios totales	cfu/g	$<10^6$
STt. Aureus	cfu/g	$<10^2$
Escherichia coli	cfu/g	$<10^2$
Enterobacterias	cfu/g	$<10^3$
Salmonella	25g	Ausencia
L. monocytogenes	cfu/g	$<10^2$

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Crema de textura homogénea.
Polvo fino de color característico.
Olor suave.
Sabor característico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	754
	kcal	180
Proteínas	g	10
Grasas	g	14,5
de los cuales saturadas	g	9,3
Carbohidratos	g	2
Azúcares totales	g	0,1
Sal	g	1,6

DATOS EN EL PRODUCTO

INGREDIENTES: Queso cheddar 39%,
almidón modificado E-1422,
sal, sal de fundido E-331, estabilizante E-415,
nata de suero, conservador E-202,
acidulante E-330 y colorante E-160c.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	8436029752644
Código EAN 14	no tiene
Unidades por caja	1
Medidas del producto	160mm(diámetro)x240mm
Medidas de la caja	no tiene
Cajas por palet	144 aprox
Cajas por capa	24
Peso neto unidad	2 kg
Peso bruto unidad	2 kg

Población de destino:	Todos los consumidores excepto alérgicos a la leche y sus derivados.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 0 y 5ºC (3ºC en la descarga)
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto destinado a platos preparados que serán horneados antes de su consumo. Apto para población en general a excepción de lo mencionado en el apartado alérgenos. Uso en sector de: industria de bollería congelada, restauración, etc
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