



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|                                                         |                                                                                                                                                                    |                                               |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Producto:</b> Havarti barra "SPIGA EXCELLENCE" 4x3kg |                                                                                                                                                                    | <b>Revisión:</b> 21/09/2020                   |
|                                                         |                                                                                                                                                                    | <b>Fecha:</b> 04/12/2017                      |
| <b>Dirección de producción:</b>                         | Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)                                                                                                               | <b>Sello de salubridad:</b> ES 40.074706/T CE |
| <b>Ingredientes:</b>                                    | <b>Leche</b> , sal, <b>cultivo bacteriano de la leche</b> , estabilizante: cloruro de calcio <b>E509</b> , colorante: Annato <b>E160b</b> . Origen de la leche: UE | <b>Código Spiga:</b><br><b>SAI102</b>         |
| <b>Descripción producto:</b>                            | Havarti barra "SPIGA EXCELLENCE" 4x3kg                                                                                                                             | <b>Proveedor:</b><br><b>Spiga</b>             |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| Parámetros                              |                                                                                                                             | Max. aceptable            | Metodología                           | Parámetro                                       |                                                                   | Max. aceptable                              | Método                                      |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Staphylococcus coagulasa positivo cfu/g |                                                                                                                             | n=5 c=2<br>m=100 M=1000   | PN EN-ISO 6888-1<br>o PN EN-ISO 68882 | Dioxinas<br>(Leche cruda)                       | Total pg/g de grasa<br>WHO-PCDD/F-TEQ                             | 2,5                                         | De acuerdo<br>con el EC<br>No.<br>1881/2006 |
| Listeria monocytogenes                  | Productos ubicados en<br>el mercado durante la<br>vida útil                                                                 | m=M=100 cfu/g<br>c=0, n=5 | EN-ISO 11290-2                        |                                                 | Total pg/g de grasa<br>WHO-PCDD/F-TEQ                             | 5,5                                         |                                             |
|                                         |                                                                                                                             |                           |                                       |                                                 | Total pg/g de grasa<br>PCB28,PCB52,PCB101,<br>PCB138,PCB153,PCB18 | 40                                          |                                             |
|                                         | Antes de que el<br>alimento haya dejado<br>el control inmediato<br>del sector alimentario,<br>el fabricante del<br>alimento | Ausente en 25g            | EN-ISO 11290-1                        | Pesticidas organoclorados<br>y organofosforados | De acuerdo con el EC No.<br>396/2005                              |                                             |                                             |
|                                         |                                                                                                                             |                           |                                       | Aflatoxina M1 ug / kg<br>(leche cruda)          | 0,05                                                              | De acuerdo<br>con el EC<br>No.<br>1881/2006 |                                             |
|                                         |                                                                                                                             |                           |                                       | Plomo mg/kg (leche<br>cruda)                    | 0,02                                                              |                                             |                                             |
| Melamina mg/kg                          |                                                                                                                             |                           |                                       | 2,5                                             |                                                                   |                                             |                                             |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

| Parámetro              | Valor     | Metodología |
|------------------------|-----------|-------------|
| Humedad                | Max. 45%  | MB-DL-37    |
| Contenido de grasa     | Min. 25%  | MB-DL-36    |
| Grasa en extracto seco | Min. 45%  | Calculado   |
| Sal                    | Max. 2,2% | MB-DL-38    |

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y olor: Picante, de poco ácido a muy ácido, limpio  
Apariencia: Bloque con lados ligeramente convexos, bordes ligeramente redondeados, en la piel de las impresiones se permiten bolsas de plástico, depresiones superficiales bastante sustanciales  
Consistencia y estructura: Pulpa flexible, ligeramente suave, homogénea, ligeramente pegajoso o duro es aceptable  
Mallas: Numerosas mallas intergranulares, aplanadas. Tamaño de las mallas: desde un pequeño grano de cebada hasta un pequeño hueso de ciruela.  
Color: Color uniforme de la masa, ligeramente amarillo a amarillo. El color claro bajo la corteza es aceptable.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

|                         |      |             |
|-------------------------|------|-------------|
| Valor calórico          | kJ   | <b>1441</b> |
|                         | kcal | <b>347</b>  |
| Proteínas               | gr   | <b>26</b>   |
| Grasas                  | gr   | <b>27</b>   |
| de las cuales saturadas | gr   | <b>17</b>   |
| Carbohidratos           | gr   | <b>0</b>    |
| de los cuales azúcares  | gr   | <b>0</b>    |
| Sal                     | gr   | <b>1,8</b>  |

### DATOS EN EL PRODUCTO

**Havarti barra "SPIGA" 3kg**

INGREDIENTES: **Leche**, sal, cultivo bacteriano de la leche, estabilizante: cloruro de calcio, colorante: Annato.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1441 kJ/347 kcal, Grasas: 27g, de las cuales saturadas: 17g, Proteínas: 26g, Carbohidratos: 0g, de los cuales azúcares: 0g, Sal: 1,8g.

Conservar preferentemente antes de: **03.07.21** Peseo Neto: **99,999 kg**

FRY: **SRI102** LOTE: **8436593 1330293**

Producido por SPIGA IMPEX S.L. Av. Europa 1-5, 43120 Constantí, Tarragona.

010 843659330293 1330293 099999 (15) 210703 (10)

| DATOS LOGÍSTICOS       |                |
|------------------------|----------------|
| Vida útil del producto | 270 días       |
| Código EAN 13          | 8436593330293  |
| Código DUN 14          | 18436593330290 |
| Unidades por caja      | 4              |
| Medidas del producto   | 130x384x45 mm  |
| Medidas de la caja     | 275x400x165 mm |
| Cajas por palet        | 88             |
| Cajas por capa         | 8              |
| Peso neto unidad       | 3kg            |
| Peso bruto unidad      | 3kg            |

|                                           |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino:                     | Consumidor final en general                                                                                                                                                  |
| Condiciones de conservación y transporte: | Mantener a una temperatura entre los 0ºC y los 10ºC. Almacenar en un lugar seco y limpio                                                                                     |
| Sistema para identificar el producto:     | Por lotes                                                                                                                                                                    |
| Modo de empleo:                           | Para consumo directo, queso semi-finalizado para el uso de la industria de alimentación                                                                                      |
| 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                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |
| 2.- Huevos o derivados                                                     | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |
| 3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:             | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Trigo                                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Centeno                                                                    | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Kamut                                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Avena                                                                      | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Cebada                                                                     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Espelta                                                                    | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 4.- Crustáceos o derivados                                                 | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 5.- Pescado o derivados                                                    | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 6.- Cacahuets o derivados                                                  | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 7.- Soja o derivados                                                       | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:                    | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Almendras                                                                  | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Avellana                                                                   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez                                                                       | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Anacardo                                                                   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez Pecana                                                                | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez de Brasil                                                             | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Pistacho                                                                   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Nuez de macadamia                                                          | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 9.- Apio o derivados                                                       | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 10.- Mostaza o derivados                                                   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 11.- Semillas de sésamo o derivados                                        | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 12.- Lupino o derivados                                                    | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.          | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |

IRRADIADOS

|                                             |                                     |                                        |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------|
| Alguno de los ingredientes se han irradiado | <input type="checkbox"/> Si         | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| En caso afirmativo, especificar             |                                     |                                        |
| Lipasa                                      |                                     |                                        |
| Microbial                                   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>               |
| Animal                                      | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>               |
| No se usa                                   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>               |

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

|                                |                                        |                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| 1.- Aditivos                   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 2.- Colorantes (E100-E180)     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 3.- Conservantes               | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 4.- Colorantes Azo             | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 5.- Colorante                  | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |
| 6.- Conservantes (E200-E297)   | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 7.- Aromas                     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 8.- Aromas artificiales        | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 9.- Edulcorantes artificiales  | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 10.- Aspartamo (E951)          | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 11.- Benzoatos (E210-E213)     | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 12.- BHA / BHT (E320) / (E231) | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 13.- Glutamato                 | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 14.- Levadura (añadido)        | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| 15.- Maíz o derivados del maíz | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |

Este producto es adecuado para:

|                       |                                        |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|
| Veganos               | <input type="checkbox"/> Si            | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Celíacos (sin gluten) | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |
| Vegetariano lácteo    | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No            |

GMO

|                        |                                        |                             |
|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|
| Es el producto non-GMO | <input checked="" type="checkbox"/> Si | <input type="checkbox"/> No |
|------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|

Se puede producir como:

|              |                             |                                        |
|--------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| Kosher       | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Super Kosher | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| Halal        | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |

Frutos secos

|                                                                                                                                                                                                                   |                             |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|
| ¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?                                                                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| ¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| ¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?                                                                                                                                                          | <input type="checkbox"/> Si | <input checked="" type="checkbox"/> No |
| En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue<br>>Tipo de nuez o semilla de sésamo<br>>Estado de la nuez, semilla o aceite<br>>Estado de los ingredientes o del procesado |                             |                                        |