



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Goudina barra 48% M.G./E.S. "SPIGA" 5x3,5kg		Revisión: 21/09/2020
Dirección de producción: Av. Europa nº 1, Nave 5, 43120 Constantí (Tarragona)		Fecha: 15/04/2019
Ingredientes: Leche de vaca pasteurizada, aceite de palma (27,1%), cultivos de bacterias del ácido láctico, sal de mesa, cloruro de calcio, enzima, colorante: beta-caroteno. Origen de la leche: UE		Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
Descripción producto: Barra gouda con 48% M.G./E.S. Presentadas en cajas de 5 unidades.		Código Spiga: VILVI016
		Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar (mg/kg)	Método de investigación	Cumplimiento de la normativa legal
Moho y levadura	<100	LST ISO 6611:2004; LST ISO 21527-2:2008	Commission Regulation (EC) No 2073/2005; Commission Regulation (EC) No 1441/2007; «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
Coliformes	<100	LST ISO 4832:2006	
E.coli	<100	LST ISO 16649-2:2002	
S. Aureus	<100	LST EN ISO 6888-1+A1:2005	
Salmonella	Ausente en 25g	LST EN ISO 6579-1:2017	
Listeria monocytogenes	Ausente en 25g	LST EN ISO 11290-1:2017	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia	Método de investigación	Cumplimiento de la normativa legal
Grasa en materia seca	% 48+/-3%	SDP5.4.4.Ch.64:2012	IST 277160980-17:2007
Materia seca	% 58+/-2%	LST EN ISO 5534:2004 LST EN ISO 5534:2005/P:2007	
Humedad	% 42+/-2%	Calculation	
pH	5,2-5,5	Ácido activo	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Con laterales ligeramente convexos y aristas ligeramente redondeadas.

Color: De amarillo pálido a amarillo, se permiten coloraciones ligeramente superiores.

Gusto y olfato: Queso típico, ácido láctico, libre de sabores y olores extraños, se permite un sabor ligeramente amargo.

Consistencia: Homogéneo, suave, plástico

Ojos: Sin ojos, se permiten ojos redondos, ovalados, de forma irregular y únicos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

			Método de investigación	Cumplimiento de la normativa legal
Valor calórico	kJ	1431	Calculation (Regulation (EU) No1169/2011, XIV)	Regulation (EU) No 1169/2011
	kcal	345	Calculation (Regulation (EU) No1169/2011, XIV)	
Proteínas	g	23,0	LST EN ISO 8968-3:2007, p.10.2.1	
Grasas	g	27,4	LST EN ISO 1735:2005	
de las cuales saturadas	g	11	LST ISO 15884:2004 / 15885:2004	
Carbohidratos	g	1,1	Calculation	
de los cuales azúcares	g	0,12	SVP-07 Chl. Calculation	
Sal	g	1,5	LST EN ISO 5943:2006-12/P:2007	

DATOS EN EL PRODUCTO

Goudina barra 48% M.G./E.S. "VILVI" 3,5kg

INGREDIENTES: LECHE de vaca pasteurizada, fermentos lácticos, sal, cloruro de calcio, cuajo, color beta-caroteno.

VALORES NUTRICIONALES POR 100g: Valor energético: 1431kJ-345kCal, Grasas: 27,4gr-de las cuales saturadas: 11gr, Proteínas: 23gr, Carbohidratos: 1,1gr-de los cuales azúcares: 0,12gr, Sal: 1,5gr

Consumir preferentemente antes de: **21.04.21** **Peso Neto: 99,999 kg**

ART.: VILVI016 **LOTE:**

Producido por SPIGA IMPEX S.L. Av. Europa 1-4, 43120 Pol.Ind. Constantí, Tarragona.

ES 40.074706/T CE

8436593 1330194

(01) 8436593330194 (3103) 099999 (15) 210421 (10)

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Código EAN 13	8436593330194
Código DUN 14	18436593330191
Unidades por caja	5
Medidas del producto	300x100x100mm
Medidas de la caja	565x345x117mm
Cajas por palet	46
Cajas por capa	4+1/3
Peso neto unidad	3,5kg
Peso bruto unidad	3,5kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar a una temperatura entre 0 y 6°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 sésamo		
>Estado de la nuez, semilla o aceite		
>Estado de los ingredientes o del procesado		