



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Edamina barra 45% 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 23,6%, fermentos lácticos, sal, cloruro de calcio, cuajo, color beta-caroteno.. País de origen de la leche: UE.	Sello de salubridad: ES 40.074706/T CE
		Código Spiga: VILVI657
Descripción producto: Bloque edam con 45% M.G./E.S. Presentada en cajas de 5 unidades.		Proveedor: Spiga

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar (mg/kg)	Método de investigación	Cumplimiento de la normativa legal
Moho y levadura	<1,0×10 ² cfu/g	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	<1,0×10 ² cfu/g	LST ISO 4832:2006	
E.coli	m≤10 M=100 cfu/g	LST ISO 16649-2:2002	
S. Aureus	m≤10 M=100 cfu/g	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 FISIOQUÍMICAS

Parámetro	Tolerancia	Método de investigación	Cumplimiento de la normativa legal
Grasa en materia seca	% 45+/-3%	SDP5.4.4.Ch.64:2012	IST 277160980-17:2007
Materia seca	% 57+/-2%	LST EN ISO 5534:2004 LST EN ISO 5534:2005/P:2007	
Humedad	% 43+/-2%	Calculation	
pH	5,2-5,5	Ácido activo	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: Con laterales ligeramente convexos y aristas ligeramente redondeadas.

Color: De color amarillo pálido a amarillo.

Gusto y olfato: Queso típico, ácido láctico, libre de sabores y olores extraños.

Consistencia: Homogéneo, fácil de lonchear, no se pega al corte.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

			Método de investigación	Cumplimiento de la normativa legal
Valor calórico	kJ	1381	Calculation (Regulation (EU) No1169/2011, XIV)	Regulation (EU) No 1169/2011
	kcal	332	Calculation (Regulation (EU) No1169/2011, XIV)	
Proteínas	g	25,7	LST EN ISO 8968-3:2007, p.10.2.1	
Grasas	g	23,8	LST EN ISO 1735:2005	
de las cuales saturadas	g	10	LST ISO 15884:2004 / 15885:2004	
Carbohidratos	g	1,1	Calculation	
de los cuales azúcares	g	0,1	SVP-07 Chl. Calculation	
Sal	g	1,5	LST EN ISO 5943:2006-12/P:2007	

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	270 días
Código EAN 13	8437020652087
Código DUN 14	18437020652084
Unidades por caja	5
Medidas del producto	300x100x100 mm aprox
Medidas de la caja	510x320x115 mm
Cajas por palet	45
Cajas por capa	4+1/3 (Cajas en el centro)
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 0ºC y 6 ºC.
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

Lípasa

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

Página 2