



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Maasdam rueda 45% 1x12kg		Revisión: 10/10/2022
Dirección de producción 3e Industrieweg, 5c 3411 MD LOPIK (Holanda)		Fecha: 24/08/2017
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiológico.		Sello de salubridad NL 20911 E.G.
		REF SPIGA: KA106

DESCRIPCIÓN PRODUCTO:

Queso Maasdam. Presentado en 1 rueda entera de 12 kg.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Enterobacteriaceae	cfu/g	1000
Staphylococcus Coag+	cfu/g	500
Escherichia coli	cfu/g	Ausente
Salmonella	/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Mat. Seca	%	62,1
Mat. Grasa en extracto seco	%	50
pH		5,85
Humedad	%	40,8

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

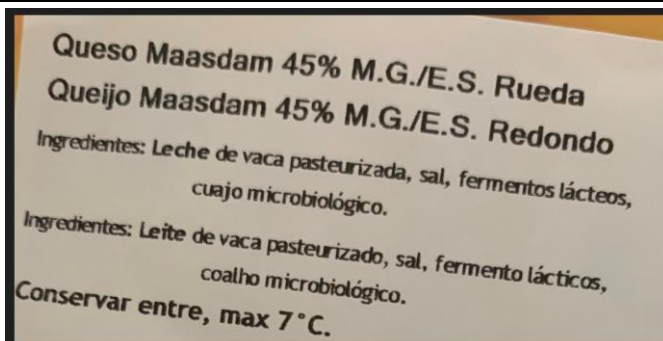
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Consistencia: Elástica
Forma: Queso plano y cilíndrico
Sabor: Suave
Color: Naranja

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kj	1540
	Kcal	371
Proteínas	g	26,4
Grasas	g	29,5
de las cuales saturadas	g	19,8
Sal	g	1,52
Carbohidratos	g	Trazas
de los cuales azúcares	g	Trazas
Sodio	Mg	620
Calcio	Mg	840

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días desde producción
Código EAN 13	8480024813114
Código EAN 14	18480024813111
Unidades por caja	1
Medidas del producto	Ø 37x120 mm
Medidas de la caja	385x385x160 mm
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	12 kg aprox.
Peso bruto unidad	12 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Máx. 7ºC
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.- Cacahuetses 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		
>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos		