FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Cheddar 1833 24M BARBERS 4x1,15 kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso madurado graso MG/ES >48%.
Artículo	5989
Ingredientes	**LECHE** pasteurizada de vaca, sal, cultivos iniciadores, cuajo microbiano. Origen de la leche: UK.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Normal**
Salmonella spp.	0/25g	ausencia en 25g	Humedad	%	<39,0
Listeria monocytogenes	0/25g	ausencia en 25g	M.G./E.S.	%	>48,0
Coliformes	ufc/g	<1000	aW		0,9
S. aureus	ufc/g	<20			
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco amarillo pajizo.
Sabor: Cremoso, sabor a avellanas.
Aspecto: Firme, liso.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1700
	kcal	410
Grasas	g	34,4
de las cuales ácidos grasos saturados	g	21,7
Hidratos de carbono	g	0,1
de los cuales azúcares	g	0,1
Proteínas	g	25
Sal	g	2,0

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO	
Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 2ºC y 8ºC.
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.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	45 días
Código EAN 13 (unidad)	2040981000000
Código EAN 14 (caja)	
Unidades por caja	4
Medidas del producto	17,5x6,5x8,5cm
Medidas de la caja	42x7,5x21cm
Cajas por palet	50
Cajas por capa	10
Capas por palet	5
Peso neto unidad	1,15kg
Peso bruto unidad	1,25kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Maryland Farm, Smiths Lane, Ditcheat BA4 6PR (United Kingdom)

SELLO DE SALUBRIDAD

UK
MZ 012
EC



Fecha: 29/04/2024 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.