


Última revisión: enero de 2019	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA Edam 40+ barra de 3kg (4x3kg)	
--------------------------------	--	---

DATOS GENERALES	Tipo de producto: Queso Edam 40% MG/ES. Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano. Origen: Alemania.
------------------------	---

DATOS LOGÍSTICOS	Unidad	Palet
Peso unidad, kg:	3,2	Europallet medidas, mm: 1200x800x945
Dimensiones de la unidad, mm:	300x100x100	Altura incluido pallet, mm: 1.095
Unidades por caja:	4	Número de cajas por palet: 54
Dimensiones de la caja, mm:	440x310x105	Número de cajas por capa: 6
Peso neto, kg:	12,8	Número de capas por palet: 9
Peso bruto, kg:	13,1	Peso neto pallet, kg: 691
Peso fijo/variable:	variable	Peso bruto pallet, kg: 732

CONSERVACIÓN	Temperatura: Conservar refrigerado entre 4 - 8°C. Caducidad: 180 días mínimo.
---------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético: 1.314 kJ 316 kcal Proteínas: 26,0 g Carbohidratos: < 0,1 g Lactosa: < 0,1 g Grasas: 23,0 g grasas saturadas: 15,4 g Sal: 1,7 g
Por 100g	

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	VALORES	ud	Min	Max
Grasa:	23,0	%	22,0	45,0
Extracto seco:	55,0	%	55,0	56,0
Grasa en extracto seco:	-	%	40,0	44,0
Sal:	1,70	%	1,40	1,90
pH:	5,40		5,20	5,50

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	M	ud	Método
Enterobacterias:	100	cfu/g	VDLUFA M 7.4.2
E. coli:	10	cfu/g	Direct Plating Method by Anderson & Baird-Parker
Enterococos:	100	cfu/g	VDLUFA M 7.8.2
Levaduras/ mohos:	500 / 100	cfu/g	VDLUFA M 7.7.2
Listeria monocytogenes:	negativo	cfu/25g	DIN EN ISO 11290-1
Salmonella:	negativo	cfu/25g	ISO 6579
Staphylococcus coag +:	10	cfu/g	ISO 6888-1
Clostridia:	300	cfu/g	VDLUFA M 7.18.2.1

Alérgenos e incompatibilidades	El producto contiene proteína de leche y lactosa (< 0,1g/100g).
Manipulación genética	El producto no está elaborado mediante procesos de manipulación genética, no contiene microorganismos genéticamente modificados y no está sujeto a declaración de ingredientes de acuerdo con las directivas 1829+1830/2003.
Radiaciones ionizantes:	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de ningún tipo.
Emisiones/Inhibidores	Metales pesados, pesticidas, PCB, micotoxinas, dioxinas, inhibidores: Conforme a la Ley Alimentaria Alemana y al Reglamento (UE) nº 1881/06.
Aspectos legales	El producto cumple los requisitos legales de la normativa alimentaria alemana y de la UE.

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante, pudiendo sufrir mínimas variaciones de las que no nos hacemos responsables.