	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-2002836
	PRODUCTO: QUESO CREMA SNEL 1,5KG	EDICIÓN 1
		COD.: 2002836
		COD. EAN: : 8413479628361
		COD. DUN: 18413479628368

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aspecto blanco, masa lisa y homogénea.; consistencia para untar; olor suave y sabor ligeramente ácido, fresco.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada, sal, fermentos lacticos, cuajo microbiano, espesante goma guar, conservante sorbato potásico.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS


PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANALISIS
Materia seca	%	36		
Grasa	%	26		
Grasa en Materia seca	%	70		
pH			4,5-4,9	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANALISIS
Enterobacterias	ufc/g	0	10	
Mohos y Levaduras	ufc/g	0	10	

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	5,4	
H de C totales		g/100g	3,0	
	de los cuales azúcares	g/100g	3,0	
Grasas totales		g/100g	26	
	Saturadas	g/100g	17	
	Mono insaturadas	g/100g		
	Poli insaturadas	g/100g		
	grasas trans	g/100g		
Sal		g/100g	0,8	
Valor energético		kcal. /100g	268	
Valor energético		kJ/ 100g	1106	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-2002836
	PRODUCTO: QUESO CREMA UNTAR 3 KG	EDICIÓN 1
		COD.: 2002836
		COD. EAN: : 8413479628361
		COD. DUN: 18413479628368

LEGISLACIÓN APLICABLE

ALERGENOS E INTOLERANCIAS

- (1) cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente
(2) cuando el producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada)

	(1)	(2)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara* y productos derivados.		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		


*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

CONTAMINANTES

Contenido de pesticidas y metales pesados de acuerdo con la legislación-EC vigente.

CONTAMINANTE	MÁX.. PERMITIDO
Metales pesados (Pb)	
Dioxinas	
Aflatoxinas	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-2002836
	PRODUCTO: QUESO CREMA UNTAR 3 KG	EDICION 1
		COD.: 2002836
		COD. EAN: : 8413479628361
		COD. DUN: 18413479628368

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

Caducidad a partir de producción: 7 meses

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Entre +4 y +8°C

LOTE

Consumir antes de: dd.mm.aa

LOGÍSTICA

ENVASE		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Envase rectangular	Tipo	Caja	Tipo	europo
Material	Envase plástico	Unidades/embalaje	2	Medidas (cm)	1200 x 800 mm
Medidas (mm)	221 x 146 x 61 mm	Material	caja	embalajes/base	21 cajas
Color	blanco	Medidas (cm)	245 x 170 x 155 mm	Nº bases/palet	6
Peso neto (g, ml)	1500,00 g	Color	blanco	Total embalajes	126 cajas
Peso bruto (g, ml)	1549,53 g	Peso neto (g)	3000 g	Altura total aprox. (mm)	1062 mm
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	3280 g	Peso total aprox. (Kg)	436,28 kg

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
Directora de Gestión de Calidad Fecha: 25/05/16	Directora de Aprovisionamiento, Planificación e Higiene Fecha: 25/05/2016	Director Industrial Fecha: 25/05/2016