


Última revisión: enero de 2.021	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA Queso Cheddar rojo 50+ barra 3kg	
---------------------------------	---	--

DATOS GENERALES	Tipo de producto: Queso Cheddar rojo 50% MG/ES. Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, colorante; beta-caroteno (E160a). Origen: Alemania.
------------------------	---

DATOS LOGÍSTICOS	Unidad	Palet
Peso unidad, kg:	± 3	Número de cajas por palet: 54
Dimensiones de la ud., mm:	300 x 100 x 95	Número de cajas por capa: 6
Unidades por caja:	4	Número de capas por palet: 9
Dimensiones de la caja, mm:	444 x 316 x 106	Peso neto, kg: ± 648
Peso neto de la caja, kg:	± 12,0	Peso bruto pallet excluido, kg: ± 670
Peso bruto de la caja, kg:	± 12,4	Altura pallet incluido, mm: 1.100

CONSERVACIÓN	Temperatura de conservación: ≤ 8°C Caducidad: 365 días desde la fecha de producción.
---------------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100g	Valor energético: 1.618 kJ 390 kcal Proteínas: 25,0 g Carbohidratos: <0,5 g lactosa: <0,5 g Grasas: 32,0 g grasas saturadas: 23,0 g grasas mono-insaturadas: 8,0 g Grasas poli-insaturadas: 0,9 g Sal: 1,7 g
--	---

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	VALORES	LÍMITE	METODO
Contenido en grasa:	32 %	%	ASU L 03.00-8 mod
Extracto seco:	63 %	%	min 62 % DIN EN ISO 5534
Grasa en extracto seco:	52 %	%	min 50 % Calculado
Humedad (HSMG):	54 %	%	max 56 % Calculado
Sal:	1,7 %	%	min 1,6 - max 1,9 Calculado
pH:	5,4		min 5,1 - max 5,7

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	m	M		n	c	METODO
Enterobacterias :	50	500	cfu/g	5	2	ISO 21528-2
Levaduras:	500	1000	cfu/g	5	2	ASU L 01.00-37
Mohos:	50	100	cfu/g	5	2	ASU L 01.00-37
Staphylococcus coag. +:	10	100	cfu/g	5	2	DIN EN ISO 6888-1
E. Coli:	<10	=m	cfu/g	5	0	DISO 16649-2
Listeria m.:	Ausencia	=m	cfu/g	5	0	DIN EN ISO 11290-1
Salmonella:	Ausencia	=m	cfu/g	5	0	DIN EN ISO 6579

Alérgenos e incompatibilidades	El producto contiene lactosa y proteína de leche .
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.
Emisiones/Inhibidores	Metales pesados, pesticidas, PCB, micotoxinas, dioxinas, inhibidores: Conforme a la Ley Alimentaria Alemana y al Reglamento (UE) nº 1881/06.
Radiaciones ionizantes:	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de ningún tipo.
Aspectos legales	El producto cumple los requisitos legales de la normativa alimentaria 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.