


Última revisión: enero de 2.021	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA Edam 40+ lonchas 10x10 1kg (6x1kg)	
---------------------------------	---	--

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

DATOS LOGÍSTICOS	Unidad	Palet
Peso unidad, kg:	1	Número de cajas por palet: 80
Unidades por caja:	6	Número de cajas por capa: 10
Peso bruto, g:	6.355	Número de capas por palet: 8
Peso neto, g:	6.000	Peso neto pallet: 480
Peso fijo/variable:	Fijo	

CONSERVACIÓN	Temperatura: Conservar refrigerado entre 4°C - 7°C. Caducidad: 90 días desde fecha de producción.
---------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Por 100g	Valor energético: 1.295 kJ 312 kcal Proteínas: 25,0 g Carbohidratos: < 1,0 g Lactosa: < 0,01 g Grasas: 23,0 g grasas saturadas: 16,0 g Sodio: 670 mg
--	---

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	VALORES	Min	Max
Humedad:	45,0	%	44,0 45,0
Extracto seco:	55,0	%	55,0 56,0
Grasa en extracto seco:	-	%	40,0 44,0
Grasa total:	23,0	%	22,0 24,0
Proteína:	26,0	%	24,0 -
NaCl:	1,70	%	1,40 1,90
pH:	5,40		5,20 5,50

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	m	M	n	c
Enterobacterias /g	<10	100	5	2
E. coli /g	<1	10	5	2
Enterococos/g	<10	100	5	2
Mohos /g	<10	100	5	2
Levaduras /g	<50	500	5	2
Listeria m. /25g	-	Negativo	-	
Salmonella /25g	-	Negativo	-	
Staphylococcus Coag +/g	<1	10	-	
Clostridia	<30	5	5	2

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.
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 y al Reglamento (UE) nº 1881/06.
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.