


	FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA Queso Gouda 48+ en barra 3kg (4x3kg)	
Última revisión: Junio de 2013		

DATOS GENERALES	Tipo de producto: Queso Gouda 48%MG/ES Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácteos, cuajo microbiano, CaCl2. Origen: Alemania.
------------------------	---

DATOS LOGÍSTICOS	Unidad	Palet
Peso unidad, kg:	3	
Dimensiones de la caja, mm.:	520x310x110	Número de cajas por palet: 54
Unidades por caja:	4	Número de cajas por capa: 6
Peso bruto, kg:	12,5	Número de capas por palet: 9
Peso neto, kg:	12,0	Altura del palet: 1.100
Peso fijo/variable:	Variable	

CONSERVACIÓN	Temperatura: Conservar refrigerado entre 4 - 7°C. Caducidad: 180 días mínimo.
---------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Calorías: 1481kJ/357kcal Proteínas: 24 g Carbohidratos: < 1 g Lactosa: <0,01g Grasas: 29,0 g grasas saturadas: 20,2 g Calcio: 750 mg
--------------------------------	--

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	VALORES	Min	Max
Humedad:	43,0	%	42,0
Extracto seco:	57,0	%	56,0
Grasa en extracto seco:	-	%	48,0
Grasa total:	28,0	%	27,0
Proteína:	25,0	%	24,0
NaCl:	1,70	%	1,50
pH:	5,35		5,20
			2,10
			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 Alemana 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.