

	FICHA TÉCNICA 3503 QUESO LONCHAS CHEDDAR	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 01 (05/15)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	QUESO DE CABRA LONCHAS.	
Tipo de queso	Queso fundido.	
Ingredientes	Queso, mantequilla, leche desnatada en polvo, proteínas de la leche , sales de fundido (E-331, E-330, E-339), almidón modificado, sal, conservador E-202, colorante (páprika y beta-caroteno), antiaglomerante lecitina de girasol.	
País de origen	España	
Duración del producto	140 días desde su elaboración. Vida secundaria recomendada 15 días.	
Presentación del producto	Tipo de embalaje: caja de cartón Peso unidad: 2,386 kg 6 unidades por caja: 14,316 kg por caja.	
Conservación	Temperatura de refrigeración: 2 – 8°C.	
Transporte	En camión frigorífico a Tª < -20 °C.	
Recomendación de preparación	Este producto se puede utilizar sin descongelar. Si desea descongelar el producto antes de su uso, se recomienda hacerlo en la nevera durante 12 horas)	
Alérgenos	Leche y derivados	
Especificaciones	Materia grasa total 24-32%, grasa extracto seco 46%, humedad 42%, extracto seco 57.5%, humedad sin grasa 57.5%, ph 5.3-6.2 y sal 22%.	
Valor nutricional (100g)	Energía: 1393 kJ ; 336 kcal Proteínas: 16,2 g Carbohidratos : 7 g Azúcares 4 g Grasas: 27 g Saturadas 18,2 g Sal: 3,7 g	
Estándar microbiológico	Enterobacterias totals <100 ufc/g E. Coli <10 ufc/g Listeria monocytogenes Ausencia / 25 g Salmonella spp Ausencia / 25 g St. Aureus <100 ufc/g	
Presentación/ Paletización	Medidas de cajas: 331 mm x 266 mm x 222 mm Nº de cajas por fila: 10 cajas Nº de filas por palet: 5 filas Nº de cajas por palet: 50 cajas Altura del palet: 104 cm.	

ELABORADO POR:	APROBADO POR:
ALEJANDRO GARCÍA MOTNANÉ DPTO. CONTROL DE CALIDAD REVISADO POR:	
Mª JOSÉ MONTANÉ SUAREZ RESPONSABLE DE CALIDAD	
	JÜRGEN KASTEEL GERENTE