

	FICHA TÉCNICA 3504 QUESO LONCHAS CHEDDAR	DOCUMENTO F. TÉCNICA
		EDICIÓN 01 (02/19)
		Pág. 1 de 1

Denominación del producto	QUESO FUNDIDO PREMIUM CHEDDAR		
Características funcionales	Aspecto y sabor muy naturales. Fundido uniforme. Mantiene una textura elástica al enfriar, no se queda acartonado.		
Ingredientes	Queso (LECHE) (mín. 50% queso Cheddar), mantequilla (LECHE), proteínas de la LECHE , agua, lactosuero (LECHE), almidón modificado, sales de fundido (E-331, E-452, E-340), sal, conservador (E-202) y colorante (E-160b). Puede contener trazas de proteína de HUEVO .		
Características organolépticas	Aspecto: Homogéneo, liso, ciego. Color: Rojizo. Olor: A queso, típico. Sabor: Suave a queso. Textura: Larga, elástica.		
Características Físico-Químicas	EST: 56% (+/-2%) Mat. Grasa: 22% (+/- 2%) Mat. Proteica: 20% (+/-2%) Sal: 2.5% (+/-0.2%) pH: 5.60 (+/-2)		
Características microbiológicas	L. monocytogenes: No detectado en 25g Salmonella spp: No detectado en 25g S. Coagulasa +: <10 ufc/g Enterotoxina STF: No detectado en 25g E. coli: <100 ufc/g		
Alérgenos	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDOS LA LACTOSA). Puede contener trazas de proteína de HUEVO.		
Información nutricional (Valores medios por 100g)	Valor energético: 1365 kJ / 326 kcal Grasas: 22g De las cuales saturadas: 15g Hidratos de Carbono: 12g De los cuales Azúcares: 0.9g Proteínas: 20g Sal: 2.5g		
Condiciones de fabricación	Producto obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico.		
Condiciones de conservación y consumo	Conservación y Transporte		Tª Utilización
	Refrigerado entre 3 y 8°C		Por seguridad alimentaria se recomienda trabajar a una Tª < 15°C
	Formato	Marca comercial	Peso
	Loncheado Termoformado	POLA	90g / 200g / 500g / 800g / 1000g
	NO APTO para personas alérgicas a la leche y sus derivados ni al huevo y sus derivados. Garantizado SIN GLUTEN, SIN OMG'S y SIN GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS. Este producto NO HA SIDO SOMETIDO A NINGÚN TRATAMIENTO DE RADIACIÓN IONIZANTE.		
ELABORADO POR:		APROBADO POR:	
DAVID GÓMEZ LÓPEZ DPTO. DE CALIDAD		JÜRGEN KASTEEL GERENTE	
REVISADO POR:			