

	FICHA TÉCNICA TEQUEÑOS DE TRIGO GOUDA		Código: CA052 Edición: 1 Fecha: 01/01/2020	
DENOMINACIÓN Y CARACTERÍSTICAS	Tequeños de Trigo Gouda Aspecto: Congelado, barritas de queso envueltas en masa. Color: Característico del producto Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto. 			
INGREDIENTES	Harina de TRIGO , queso gouda (40%) (LECHE , sal cuajo), mantequilla (LECHE), sal, azúcar y HUEVO entero líquido.			
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Sustancias o productos que causan alergias o intolerancia	Contiene		Comentario Trazas
		SI	NO	
	Cereales que contengan gluten	X		
	Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
	Huevos y productos a base de huevo	X		
	Pescado y productos a base de pescado		X	
	Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
	Soja y productos a base de soja		X	*
	Leche y sus derivados, incluida la lactosa	X		
	Frutos de cáscara y productos derivados		X	*
	Apio y productos derivados		X	
	Mostaza y productos derivados		X	
	Sésamo y productos a base de sésamo		X	
	Sulfitos y anhídrido en conc. > 10 ppm SO ₂		X	
	Altramuces y productos derivados		X	
Moluscos y productos derivados		X		
Otros alérgenos- maíz y productos derivados		X		
* Puede contener trazas de soja y frutos de cáscara				
OMG	El producto NO contiene ningún ingrediente procedente de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	100 g			
	Valor energético (kj/kcal)	1457/348		
	Proteínas	15.24 g		
	Hidratos de carbono	35.44 g		
	Azúcares	2.69 g		
	Grasas	15.80 g		
	De las cuales Saturadas	9.94 g		
	Sal	2.98 g		
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO				

C/ Los Barrios, 2 y 4 -P.I. Cobo Calleja, 28947 - Fuenlabrada (Madrid) Tel. 916424040

Página 1

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	Parámetro	
	Escherichia coli (ufc/g)	Ausencia
	Lysteria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia
	Aerobios mesófilos (ufc/g)	1E+05
	Coliformes (ufc/g)	1E +02
	Salmonella (ufc/25 g)	Ausencia
	Staph.aureus(ufc/g)	1E+02
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO	pH	
	Sólidos solubles	
	Impurezas	
INFORMACIÓN LOGÍSTICA	Producto	Tequeños de Trigo Gouda
	Marca	Amaizin
	País de origen	España
	Envase	Bolsa de plástico
	Unid. por Envase Primario.	40 Unidades
	Peso Neto Envase Primario	1500 gramos
	Peso Bruto Envase Primario	1520 gramos
	Unid. por Envase Secundario (caja)	4 Bolsas
	Envase Secundario	Caja de cartón
	Volumen Envase Secundario	310x210x165 mm (Largo x Ancho x Alto)
	Peso Bruto Envase Secundario	6,230 kg
CONDICIONES CONSERVACIÓN	Modo de Conservación.	A - 18°C de temperatura
	Fecha de Consumo Preferente.	12 meses a partir de la fecha de producción.
	Distribución congelado	Una vez descongelado el producto no volver a congelar.
MODO DE EMPLEO	Congelado: Freír a 180°C durante 3 minutos Descongelado: Freír a 180°C durante 2.5 minutos Retirar del aceite y colocar en papel absorbente y listos para comer.	
Revisado y Aprobado por		