

DEFINITION DEL PRODUCTO

Denominación comercial del producto:

Queso producido con mezcla de leches

Descripción del producto acabado:

Queso moldeado preparado a base de cuajadura láctica de leche pasteurizada (de vaca y cabra) y curado

Ingredientes :

50 % leche de vaca, 50 % leche de cabra, sal, cultivo para queso, coagulante.

- *Alérgenos según la directiva 2007/68/CE anexo III (a modificado): Leche y productos lácteos (lactosa incluido).*

- *No está sujeto a las exigencias de poner etiquetas OGM descritas en los reglamentos (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 del parlamento Europeo y del consejo del 22/09/03.*

- *No está ionizado y no contiene ingredientes ionizados.*

- *Micro-contaminantes: conformes a la regulación relativa al Plomo, las Dioxinas y el PCB, la Aflatoxina M1, pesticidas y antibióticos.*

Línea de producción certificación IFS.

Marca de identificación :

FR
79 - 077 - 001
CE

FR
79 - 276 - 001
CE

CRITERIOS	OBJETIVO	LIMITE ACEPTABLE
Físico-químicos		
Forma	Cilíndrica	
Peso neto al envasar	0 180g	180g
Largo	127 +/- 5 mm	
Diámetro	42 +/- 2 mm	
Contenido en grasas	> 20 %	
Contenido graso en materia seca	> 45 %	0 45 %
NaCl%	1,4 - 1,7 %	1,3 - 2,1 %
pH	4,50 - 4,80	
Bacteriológicos		
<u>Criterios de seguridad</u>		
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25g	Ausencia / 25g
<u>Criterios higiénicos</u>		
<i>Staphylocoques aureus</i>	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g

ESPECIFICACIÓN ENERGÉTICA

	Por 100 g	Por ración (30 g)
Energía	1225 kJ ; 295 kcal	368 kJ ; 89 kcal
Proteínas	21 g	6,3 g
Carbohidratos	1 g	0,3 g
azúcar	1 g	0,3 g
Grasas	23 g	6,9 g
Grasas saturadas	16,3 g	4,9 g
Grasas monoinsaturadas	5,7 g	1,7 g
Grasas poliinsaturadas	1,1 g	0,3 g
Colesterol	80 mg	24 mg
Calcio	130 mg, 15 % CDR	39 mg
Fibra alimentaria	0 g	0 g
Sodio	600 mg	180 mg

Cantidad diaria recomendada (CDR)

ESPECIFICACIÓN ORGANOLÉPTICA

Apariencia exterior	Corteza blanca, que cubre toda la superficie, bien espaciado, sin ningún otro moho
Textura	Fina y fundente, homogénea, firme, sin agujeros
Sabor	Ssuave de queso de cabra

Condiciones de almacenamiento - Fecha de caducidad

- * Fecha de caducidad : 85 días a partir de la fecha de fabricación (tenga en cuenta que esto no es una garantía para el cliente)
- * Condiciones de almacenamiento :
Guardar en el frigorífico entre 2 y 6°C

VENTAJAS DEL PRODUCTO

* Utilización :

En lonchas, en tostadas como aperitivo, en platos cocinados.

- * Apto para vegetarianos



BUCHETTE MI-CHEVRE 180G

Code : DR 73:001

DATOS LOGISTICOS

	180g x 6
Unidad	Tipo (material) de empaque: polipropileno complejo / perforada encerado Marcado : fecha de caducidad (DD MM AA) y número de lote
Cajas	Tipo (material) de empaque : cartón Mercado : Fecha de caducidad, producto Dimensiones en mm : 315 x 155 x 70 Peso bruto : 1.19 Kg Peso neto: 1.08 Kg Número de unidades por caja : 6
Paletización	Palé : 80 x 120 EUROPE Peso bruto : 368 kg Peso neto : 311.04 kg altura : 140 cm Unidad/cajas : 16 cajas/ capa : 18 capas/ palé : 288
Nomenclatura aduanera	040690880
Précaution de palettisation / collisage	Las mercancías son frágiles. Manipular con cuidado. No amontonar

Esta ficha técnica corresponde a un producto estándar. Cada demanda particular necesitará un estudio especial

Incumbe al comprador :

- informarse de la normativa en vigor en el país de comercialización y más particularmente en lo que se refiere a la autorización, la declaración, la limitación, las etiquetas...
- Verificar la compatibilidad del producto con su uso futuro.

La responsabilidad de la sociedad EURIAL nunca podría buscada en lo que se refiere a las informaciones de esta ficha técnica