



Revisión: 00

Fecha: 07/14

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO EDAM 1 KG		
INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cloruro calcio, cuajo, conservante (E-251), colorante (E-160a)		Ref : 1265 EAN: 8436045045881
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: Queso Edam min. 40% M.G./E.S. loncheado. Envasado en atmósfera protectora.		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E.coli: <100 ufc/g Staphylococcus coagulasa +: <100 ufc/g Salmonella: Ausencia/25gr Listeria monocytogenes: Ausencia/25gr Enterobacterios: <1000 ufc/g Hongos: <1000 ufc/g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 44,8 ± 3% Contenido de grasa (sustancia): 43,3 ± 1% Salinidad (sustancia seca): 3,7 ± 0.7% Nitrato: max. 10 ppm pH: 5,3 ± 0.5	CARACTERÍSTICAS ORGANOLECTIQUES Color: Uniforme color marfil tirando a amarillo Aroma: característico Sabor Fresco, suave, puro Corte: Algunos agujeros más o menos redondos de 1-10 mm Textura: firme y compacta
INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g Valor energético: 319 kcal/ 1327 KJ Grasa total: 24 g Grasa saturada: 16g Hidratos de carbono: 0g Azúcares: 0g Proteínas: 25g Sal: 2g	DATOS LOGÍSTICOS Peso unitario: 1 kg Unidades/caja: 6 Peso Caja: 6 Kg aprox Tipo caja: cartón ondulado Nº capas: 10 Nº cajas/ capa: 7 Nº cajas /palet: 70	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Declaración alérgenos:	El producto contiene leche y derivados de leche.
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar entre 4-8°C
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y la vida útil del producto.
Consumo preferente:	4 meses