



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Fecha de aprobación: 10/08/2015

V04

Denominación de venta	EDAM AMETA *TR*		
Producto	Queso		
Código CADÍ	823		
Sistema para identificar el producto	<i>ver ficha logística al dorso</i>		
Formato y presentación	<i>ver ficha logística al dorso</i>		
Ingredientes	Leche de vaca pasteurizada procedente exclusivamente de las comarcas de l'Alt Urgell y la Cerdanya, fermentos lácticos, cuajo, colorante E160b, sal y conservadores en corteza (E235, E202)		
Características	Fisicoquímicas	Extracto seco: $\geq 50\%$ Materia grasa sobre extracto seco: $\geq 45\%$	
	Microbiológicas	<i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25 g	
	Organolépticas	Queso madurado de pasta prensada de color blanco marfil y escasos agujeros. Textura suave y cremosa. Gusto suave.	
Información nutricional por 100 g	Valor energético	1337 kJ	322 kcal
	grasas		25 g
	de las cuales:		
	- saturados		17 g
	- monoinsaturados		6,7 g
	- poliinsaturados		1,0 g
	hidratos de carbono		3,0 g
	de los cuales:		
	- azúcares		1,3 g
	proteínas		24 g
	sal		1,8 g
Tratamientos tecnológicos	Pasteurización de la leche Salado por inmersión de los quesos Tratamientos de la corteza con pimaricina Maduración de los quesos en cámaras de secado Envasado al vacío No ha recibido radiaciones ionizantes		
Condiciones de conservación	Conservar en frío		
Caducidad	12 meses		
Declaración de alérgenos	De los ingredientes de este producto LA LECHE y SUS DERIVADOS figuran en la lista de alérgenos de obligada declaración del Anexo II, Reglamento (UE) Nº 1169/2011.		
Declaración de OGM	Este producto no contiene ni está compuesto por organismos genéticamente modificados, ni se ha producido a partir de ellos, y no contiene ingredientes o aditivos producidos a partir de estos organismos.		
Destinación	Destinado a toda la población en general excepto aquellas personas intolerantes a alguno de sus ingredientes.		
Uso esperado por el consumidor	Apto para el consumo humano, directamente y/o en preparaciones culinarias. Si el queso va a ser loncheado, se aconseja hacerlo durante los primeros 4 meses desde su embalaje.		



Denominación	EDAM AMETA *TR*	
Código interno	823	
Sistema para identificar el producto	LOTE. El lote consta de 8 dígitos (LOTE: XXXXXXXX), el primer dígito (es el último dígito del año 201X), los tres siguientes (son el día juliano de embalaje) y los otros cuatro son de uso interno.	
Formato y presentación	Queso rectangular envasado al vacío en PA/PE transparente, en la etiqueta descriptiva de producto figura impreso el óvalo del RGS y el logo del punto verde. La fecha de consumo preferente, el lote y el peso (en código de barras y en caracteres legibles) figuran	
Datos pieza	EAN13	8437010133305
	Tipo peso	variable
	Código pv	
	Peso medio	2,7 kg
	Medidas	9x23x12 cm (L/AN/AL)
	Formato	rectangular
Datos retráctil	EAN13	
	Tipo	
	Unidades	
	Medidas	
Datos caja	DUN14	98437010133308
	Retráctiles	
	Unidades	6
	Tipo	cartón
	Tara	0,502 kg
	Peso neto	16,2 kg
	Peso bruto	16,702 kg
	Medidas	51x29x14 cm (L/AN/AL)
Datos palet	DUN14	98437010133308
	Cajas capa	6
	Capas palet	9
	Total cajas	54
	Total piezas	324
	Peso neto	875 kg
	Peso bruto	924 kg
	Medidas	120x80x142 cm (L/AN/AL)