



C. DEL RIO, 9 - 11
POLIGONO INDUSTRIAL CLOT
08291 RIPOLET (BARCELONA)
TELF.: 93 594 62 64 FAX: 93 594 62 86

Revisión: 00
Fecha: 04/14



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: QUESO GOUDA 1 KG

INGREDIENTES: Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo.

Ref: 30428

EAN:8436045045096

DESCRIPCIÓN PRODUCTO:

Queso Gouda min. 48% 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: 41,8 ± 2%
Contenido de grasa (sustancia): 51,3 ± 1%
Salinidad (sustancia seca): 3,3 ± 0.7%
Nitrato: max. 10 ppm
pH: 5,3 ± 0.5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLECTIQUES

Color: Uniforme color marfil tirando a amarillo
Aroma: característico
Sabor: suave, puro
Corte: Algunos agujeros más o menos redondos de 1-10 mm
Textura: firme y compacta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético: 363 kcal/ 1506 KJ
Grasa total: 30 g
Grasa saturada: 20g
Hidratos de carbono: 0g
Azúcares: 0g
Proteínas: 23g
Sal: 1,9g

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 4-7°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