

FICHA TECNICA Y LOGISTICA DEL PRODUCTO

DENOMINACION	
IDIAZABAL DOP AHUMADO	
FOTO	
	
COMPOSICION	
Leche cruda de oveja "Latxa" y "Karranzana", de las áreas naturales de difusión en País Vasco y Navarra. Sal, cuajo animal, fermentos lácteos y E-1105 (Lisozima)	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
Corteza: - Forma cilíndrica. Caras sensiblemente planas, dura, lisa, con ligeras señales de paños. - Ausencia o ligera marca de las bandejas, en una de las caras. Color: - Homogéneo, pardo oscuro para el queso ahumado. Pasta: - Color homogéneo entre marfil y amarillo pajizo mate, cerco estrecho ligeramente oscuro. Ojos numerosos, repartidos al azar y pequeños. Ausencia de grietas. Sabor: - Sabor característico lácteo, ausencia de amargor y sabor a humo de intensidad media-débil. Olor: - Olor característico lácteo, ausencia de olores extraños y olor a humo de intensidad media en el queso.	
DESCRIPCIÓN	
CODIGO INTERNO DEL PRODUCTO	211
EAN-13	8437000465287
EAN 14	
UNIDADES / CAJA	2
PESO NETO / UNIDAD gramos	3000
PESO BRUTO / UNIDAD gramos	3200
DIMENSIONES / UNIDAD cm. (alto x ancho x largo)	
CADUCIDAD días (fresco)	365 Días desde la fecha de envasado.
CADUCIDAD días (congelado)	
CARACTERISTICA ENVASE	
CONSERVACION EN FRIO	Mantener entre 4°C y 8°C
SE PUEDE CONGELAR A	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GR.	
VALOR ENERGÉTICO (kj / kcal)	1893KJ/457Kcal
GRASAS (g)	39,0
DE LAS CUALES SATURADAS (g)	28,8
HIDRATOS DE CARBONO (g)	<0,2
DE LOS CUALES AZUCARES (g)	0,0
FIBRA ALIMENTARIA (g)	0,0
PROTEINAS (g)	25,0
CALCIO (mg)	722,0
SAL (g)	1,50
CDR = cantidad diaria recomendada (Ingesta referencia en un adulto medio 8400kj / 2000kcal)	
LIMITES MICROBIOLÓGICOS	
LISTERIA MONOCYTOGENS	m=M=100 ufc/gr n=5, c=2
SALMONEL·LA	ausencia en 25 gr n=5; c=2
ESCHERICHIA COLI	m=10000 M=100000 n=5; c=2
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	m=1000 M=10000 n=5; c=2
ENVASE CAJA	
CARACTERISTICA	CARTON
PESO NETO CAJA gramos	6000
PESO BRUTO CAJA gramos	6400
ALTO cm.	
LARGO cm.	
ANCHO cm.	
PALETIZACIÓN	
CAJAS / CAPA	
CAPAS / PALET	
CAJAS / PALET	
UNIDADES / PALET	
PESO / PALET kilos	
ALTURA PALET cm.	

DECLARACION DE CONTENIDO DE INGREDIENTES ALERGENOS**(Según las Directivas 2001/13/CE, 2003/89/CE y 2005/26/CE)**

Lista detallada de los ingredientes y aditivos empleados para la fabricación del " producto" , conforme a lo previsto en el artículo 6.1 de la Directiva 2003/13/CE y demás concordantes :

.+ si el alérgeno está presente

.- si el alérgeno no está presente

.? si el alérgeno puede estar presente y no es posible excluir su presencia

INGREDIENTES Y ADITIVOS	CONTIENE ALERGENOS + (SI) // - (NO)
Cereales que contengan gluten (trigo,centeno, cebada,avena, esbelta,kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	(-)
Crustáceos y productos a base de crustáceos	(-)
Huevos y productos a base de huevos	(+) Lisozima de huevo (conservante)
Pescado y productos a base de pescado	(-)
Cacahuets y productos a base de cacahuets	(-)
Soja y productos a base de soja	(-)
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	(+) Leche de Oveja (ingrediente)
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos , pacanas, castañas de Pará, pistachos,nueces macadamia y nueces de Australia) y productosderivados	(-)
Apio y productos derivados	(-)
Mostaza y productos derivados	(-)
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	(-)
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/10 mg/litro expresado como SO2	(-)
Moluscos	(-)
Altramuces	(-)

Fecha y firma :

LAGO Y PUIG GALLARDO, S.A. A 21/11/2014