



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

<b>Población de destino:</b>	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
<b>Declaración alérgenos:</b>	El producto contiene leche y derivados de leche.
<b>Modo de empleo:</b>	Producto listo para su consumo.
<b>Condiciones de conservación y transporte:</b>	Conservar entre 4-8°C
<b>Posible uso incorrecto:</b>	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.
<b>Consumo preferente:</b>	4 meses