



C/ DEL RIO , 9 -11
 POLIGONO INDUSTRIAL CLOT
 08291 RIPOLLET (BARCELONA)
 TELF. 93 594 62 84 FAX 93 594 62 86



FICHA TECNICA - LOGISTICA

Denominación Producto: RACLETTE

| | |
|----------------------|---|
| Código: | 626 |
| Marca: | LE FROMAGER |
| Descripción: | Queso de pasta prensada no cocida con leche pasteurizada. Maduración mínima: 8 semanas |
| Ingredientes: | Leche de vaca pasteurizada, fermentos lácteos, coagulante, sal y conservante de superficie: natamicina (E235) |

Presentación PRODUCTO

| | | |
|----------------------|--------------------|--------------------|
| Peso unidad | Neto: 7 Kg. aprox. | Bruto: 7 Kg aprox. |
| EAN 13 | 3181784972411 | |
| Conservación: | 4 ° a 8° C | |

ANALISIS FISICO-QUIMICOS Y VALORES NUTRICIONALES

| | VALORES REGLAMENTARIOS |
|----------------------------|------------------------|
| Extracto seco total | ≥ 53% |
| Graso / seco | ≥ 48% |
| VALORES INDICATIVOS | |
| Lípidos | 27 g pour 100 g |
| Proteínas | 25 g pour 100 g |
| Glúcidos | 1,5 g pour 100 g |
| Valores energéticos | 349 kcal/ 1449 kJ |
| NaCl | 1,5 à 2,5% |
| Calcio | 700 mg/ 100 g |

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (en conformidad con la norma CE 2073/2005)

| Criterios de seguridad alimentaria | | |
|------------------------------------|------------------|-------------------------|
| CRITERIOS | | |
| SALMONELLA spp. | Ausencia en 25 g | (n = 5 ; c = 0) |
| LISTERIA MONOCYTOGENES | Ausencia en 25 g | (n = 5 ; c = 0) |
| Criterios de higiene del proceso | | |
| CRITERIOS | | |
| E.COLI | m=100 UFC/g | (M=10m ; n = 5 ; c = 2) |
| STAPHYLOCOCCUS COAGULASE + | m=100 UFC/g | (M=10m ; n = 5 ; c = 2) |



C/. DEL RIO , 9 -11
POLIGONO INDUSTRIAL CLOT
08291 RIPOLLET (BARCELONA)
TELF. 93 594 62 84 FAX 93 594 62 86



ALERGENOS

| | | | |
|---|------------------|--|----------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | Ausencia | Frutos con cáscara y derivados (almendra, avellana, nueces, anacardo, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia, nueces de Queensland) | Ausencia |
| Crustáceos y productos con crustáceos | Ausencia | Apio y productos con apio | Ausencia |
| Huevos y productos con huevos | Ausencia | Mostaza y productos con mostaza | Ausencia |
| Pescado y productos con pescado | Ausencia | Granos de sésamo y derivados | Ausencia |
| Cacahuete y productos con cacahuete | Ausencia | Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración de 10 mg/kg o 10 mg/l exprimidos en SO ₂ | Ausencia |
| Soja y productos con soja | Ausencia | Altramuz y productos derivados | Ausencia |
| Leche o productos con leche (como lactosa y proteínas de leche) | Presencia | Moluscos y productos con moluscos | Ausencia |

OMG/IONIZACION

| | |
|--------------------|--|
| OMG: | Las materias utilizadas para la elaboración de este producto no han sido elaboradas ni modificadas con organismos genéticamente modificados. |
| Ionización: | El producto definido en el presente documento y las materias utilizadas para su elaboración no han sufrido ningún tratamiento ionizante |