

FICHA TÉCNICA Ref.: A00616-1418

NOMBRE DEL PRODUCTO:	QUESO GOUDA EN BARRA ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Países Bajos
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado
REF. ARTÍCULO	A00616
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada ecológica, sal, cultivo starter, cuajo vegetal
PRODUCCIÓN:	Maduración del queso: aprox. 1 mes

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:**PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:**

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Bloques rectangulares de color amarillo pálido
CONSISTENCIA	Suficientemente firme y cortable
OLOR	Típico del producto
SABOR	Típico del producto
DIMENSIONES	Largo: 50 cm, ancho: 30 cm, alto: 10 cm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
E. coli	<1.000
Enterobacteria	< 10.000
Staphylococcus coagulasa +	<1.000
Listeria	Ausencia en 25 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1507 kJ = 363 Kcal
PROTEÍNA:	24.0 g
GRASA:	29.7 g
• De las cuales saturadas:	• 21.4 g
HIDRATOS DE CARBONO:	0 g
• De los cuales azúcares:	• 0 g
FIBRA:	0 g
SAL:	1.80 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Sí	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No

*Si = presente No = ausente T= Trazas**
*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto
La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	No	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	Si		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en boques de 14- 17 kg/u. Almacenar en lugar seco y fresco (2- 10°C).

VIDA ÚTIL:

El producto mantiene sus propiedades durante 60 días a partir de la fecha de producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 42% (+/- 10%)
VALORES A _w	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

Grasa en materia seca: 48 - 52.0%

pH: 5.4 (+/- 0.2)

NaNO₃: -

Los valores indicados pueden variar debido a la maduración natural del producto.

FECHA EDICIÓN:	30/08/2017	FECHA REVISIÓN:	24/09/2024
VERSIÓN:	02		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.