

	FICHA TÉCNICA	448	
		Fecha: 31/01/2024 Pág 1 de 2	

Esta ficha técnica anula y reemplaza todas las fichas emitidas anteriormente para este producto.

Descripción del producto: SALSA de QUESO 2,9KG.

Código de laboratorio: SAL QUE 3X2900G

1. LISTA DE INGREDIENTES (Salsa de queso)(de conformidad con el Reglamento CE n.º 1169/2011)

Ingredientes: agua, aceite de colza, preparado de queso (7,9%) (queso (leche), sales emulsionantes: E331, E339, E450, E451, E452), almidón de maíz modificado, harina de trigo, aromatizante (leche, potenciadores del sabor: E627, E631), proteínas de la leche, sal, colorantes: E160c, E160a; estabilizantes: E415, E412; aceite de coco, regulador de acidez: E339; acidulante: E330; antioxidante: E300.

2. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS (por 100 g)

Energía	574 / 138	kJ/kcal
Grasas	11	g
- de las cuales saturadas	2,5	g
Carbohidratos	6,5	g
- de los cuales azúcares	1,5	g
Proteínas	3,2	g
Sal (=Na*2,5)	1,4	g

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

3.1. ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Salsa cremosa
Color	Amarilla, marrón
Sabor	Típica, queso, cremosa
Olor	Típica, queso, sin sabor extraño

3.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Peso (g)	2900g e
Dimensiones (cm)	/

3.3. MICROBIOLOGÍA

Parámetro	Máxima
Recuento total de bacterias (30 °C)	Libre de patógenos y gérmenes tóxicos. Libre de gérmenes anaeróbicos. El producto se incuba durante dos semanas a 37 °C, tiempo durante el cual no se registra ninguna fluctuación en el nivel de pH.
Levaduras y mohos	
E. coli	
Staphylococcus aureus	
Listeria	
Salmonella	

	FICHA TÉCNICA	448
		Fecha: 31/01/2024 Pág 2 de 2
Esta ficha técnica anula y reemplaza todas las fichas emitidas anteriormente para este producto.		
Descripción del producto: SALSA de QUESO 2,9KG.		
ódigo de laboratorio: SAL QUE 3X2900G		

4. ALÉRGENOS (mencionado en el Anexo IIIa de las Directivas 2003/89/CE y 2006/146/CE de la UE)

Alérgeno	Presente	Alérgeno	Presente
Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus híbridos cepas)	Sí	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Sí
Crustáceos y sus productos	No	Frutos secos* y sus derivados	No
Moluscos y sus productos	No	Apio y sus derivados	No
Huevos y sus productos	No	Mostaza y sus derivados	No
Pescado y sus productos	No	Semillas de sésamo y sus derivados	No
Cacahuets y sus productos	No	Dióxido de azufre y sulfitos (>10 ppm)	No
Soja y sus productos	No	Altramuz y sus derivados	No

*es decir, almendra (*Amygdalus communis* L.), Avellana (*Corylus Avellana*), Nogal (*Juglans Regia*), Anacardo (*Anacardio* (occidental), nuez pecana (*Caryaillinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), nuez de Brasil (*Bertholletia excelsa*), Pistacho (*Pistacia vera*), (Macadamia nutand Queenslandnut (*Macadamia ternifolia*))

5. VIDA ÚTIL / ALMACENAMIENTO

Vida útil desde la producción.	24 meses
Condiciones de almacenamiento.	Conservar a temperatura ambiente
Vida útil después de la apertura.	Una vez abierto, conservar refrigerado (< 7 °C) en un recipiente cerrado y consumir en un plazo de 3 días.

6. LOGÍSTICA

Unidades / unidad de consumo	2900 g
Unidades de consumo / caja	3
Cajas / capa	11
Capas / palé	7
Cajas / palé	77

7. APTO PARA DIETAS ESPECÍFICAS

Apta para una dieta vegana	No
Apta para una dieta vegetariana	No

8. OMG.

Este producto, de conformidad con la legislación europea CE 1829/2003 y CE 1830/2003, está fabricado con productos no modificados genéticamente.

9. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes que hayan sido tratados mediante ionización.