

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Product / Producto

Product name / Denominación del producto:	Gouda 48% FDM, 3 kg Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg
Product group / Grupo de productos:	Cheese \ Queso
Generic name / Denominación comercial:	Gowda \ Gowda
Manufacturing process / Descripción del proceso: C,	<p>El producto se elabora a partir de leche pasteurizada (CCP1; $\geq 72^{\circ}$ 15 s) producidos a partir de vacas con la adición de cultivos, cuajo microbiano y CaCl₂. El producto se envejece en un baño de sal (20% de concentración), dependiendo del tamaño del queso de 1 a 4 días y luego envasado al vacío (CCP4, detección de rayos X/metales: 2,0 mm Fe, 2,0 mm no Fe, 2,5 mm SS). El producto está madurado en papel de aluminio.</p> <p>El producto se elabora a partir de leche pasteurizada (CCP1; $\geq 72^{\circ}$ C, 15s) de vaca con adición de cultivos, cuajo microbiano y CaCl₂. El producto se madura en un baño de sal (concentración del 20 %) durante 1-4 días, dependiendo del tamaño del queso, y a continuación se envasa al vacío (CCP4; escáner de rayos X/detector de metales: 2,0 mm Fe, 2,0 mm No Fe, 2,5 mm SS). El producto se madura con film.</p>
Ingredients / Ingredientes: (Declaration see legal bases / Declaración véase base jurídica)	<p>97.3% LECHE DE VACA PASTEURIZADA (DE), 1.7% Sal (DE, NL), 0.8% Cultivo Lechero (DK, FR, DE, NL), 0.1% Cloruro de Calcio (DE, NL), cuajo microbiano al 0,1 % (NL)</p> <p>97,3% LECHE DE VACA pasteurizada (DE), 1,7 % sal (NL), 0,8 % Cultivo de quesería (DK, FR, DE, NL), 0,1 % de cloruro cálcico (DE, NL), 0,1% cuajo microbiano (NL)</p>

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Sensory characteristics / Características organolépticas

Aspecto exterior:	superficie lisa de color marfil a amarillo claro, sin corteza
Aspecto interior:	light-yellow, matt-finished, single pea-sized holes amarillo claro, brillante mate, agujeros esporádicos del tamaño de un guisante
Consistency / Consistencia:	lithe and cutable cremoso y semiduro
Olor / Olor:	suave y puro suave y puro
Sabor / Sabor:	puro, suave y fresco puro, suave y tierno

Logistics / Logística

Product weight / Peso del producto:	3 kg
Product size / Tamaño del producto:	30 x 10 x 10 cm
Primary packaging / Envase primario:	Película de lámina de plástico laminada
Trading unit / Unidad comercial:	4 x 3 kg
Size of trading unit / Tamaño de la unidad comercial:	48,5 x 31,0 x 12,0 cm
Embalaje secundario / Envase secundario:	Bandeja de cartón bandeja de cartón
Delivery conditions / Condiciones de entrega:	< 8°C
Transport conditions / Condiciones de transporte:	2°C - 8°C
Storage conditions / Condiciones de almacenamiento:	4°C - 8°C
Best before / Fecha de caducidad mínima:	180 Días 180 Tage
Residual term / Vencimiento residual:	-Días - Tage
Information / Información:	Mantener refrigerado y después de abrir consumir a tiempo. Mantener refrigerado y consumir lo antes posible una vez abierto.

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Chemical-physical requirements / Requisitos fisicoquímicos

Parameters / Parámetros	Minimum / Mínimo	Maximum / Máximo	Method of analysis / Método de análisis
FDM (%) / Materia grasa en peso seco (%)	48	49,9	calculado
Hato, absoluto (%) / Grasa, absoluta (%)	26,4	28,9	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
Valor de pH / pH	5,15	5,6	VDLUFA C 8.2
Salt content / Contenido de sal	1,4	2	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
Materia seca (%) / Materia seca (%)	55	58	ASU L 03.00-9 // ISO 5534

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Microbiological requirements / Requisitos microbiológicos

Parameters / Parámetros	Standard (cfu) / Estándar (ufc)	Limit (cfu) / Límite (ufc)	Method of analysis / Método de análisis
Clostridia / Clostridia	< 50 / g	100 / g	VDLUFA M 7.18.3.1
Coliforms / Coliformes	< 10 / g	1.000 / g	ASU L 01.00-3 // ISO 4832
E. coli / E. coli	< 10 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae / Enterobacterias	< 10 / g	1.000 / g	ISO 21528-2
Yeasts / Levaduras	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Coag. pos. staphylococci / Coag. pos. estafilococos	< 10 / g	100 / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	-	ISO 11290-1
Salmonella / Salmonelas	neg. / 25 g	-	ISO 6579
Moldes / Moho	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Sulphite reducing clostridia / Clostridios sulfito reductores	< 10 / g	100 / g	ISO 15213

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Nutritional values per 100 g / Valores nutricionales por 100 g

Energy value / Energía	348 kcal / 1446 kJ
Fat / Grasa:	28 g
Of which saturates / de las cuales grasas saturadas:	18 g
Carbohydrate / Carbohidratos:	< 0,1 g
Of which sugar / de los cuales azúcar:	< 0,1 g
Fibras / Fibra:	0 g
Protein / Proteína:	24 g
Sal / Sal:	1,70 g
Sodio/ Sodio:	0,68 g

Allergens / Alérgenos

	Contained / Incluidos	Cross-contamination / Contaminación cruzada
Cereals containing gluten and products thereof / Cereales que contienen gluten y productos derivados	No / No	No / No
Crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos derivados	No / No	No / No
Eggs and products thereof / Huevos y productos derivados	No / No	No / No
Fish and products thereof / Pescado y productos derivados	No / No	No / No
Peanuts and products thereof / Cacahuetes y productos derivados	No / No	No / No
Soybeans and products thereof / Soja y productos derivados	No / No	No / No
Milk and products thereof (incl. Lactose) / Leche y productos lácteos (incl. lactosa)	Yes / Si	Yes / Si
Nuts and products thereof / Frutos secos y productos derivados	No / No	No / No
Celery and products thereof / Apio y productos derivados	No / No	No / No

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Alérgenos / Alérgenos

	Contained / Contiene	Cross-contamination / Contaminación cruzada
Mustard and products thereof / Mostaza y productos derivados	No / No	No / No
Sesame seeds and products thereof / Semillas de sésamo y productos derivados	No / No	No / No
Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg / Dióxido de sulfuro (SO ²) y sulfitos >10 mg/kg	No / No	No / No
Lupins and products thereof / Lupinas y productos derivados	No / No	No / No
Molluscs and products thereof / Moluscos y productos derivados	No / No	No / No

Additional allergens / Alérgenos adicionales

	Contained / Incluidos	Cross-contamination / Contaminación cruzada
Lactose / Lactosa	Yes / Si	Yes / Si
Beef / Carne de vacuno	No / No	No / No
Pork / Carne de porcino	No / No	No / No
Corn / Maíz	No / No	No / No
Legumes / Legumbres	No / No	No / No
Glutamate (E620-625) / Glutamatos (E620-625)	No / No	No / No
Coriander / Cilantro	No / No	No / No
Carrot / Zanahoria	No / No	No / No

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Un programa periódico de seguimiento para, por ejemplo, PCB's, dioxinas, metal pesado y antibiótico, etc. está implantado. No se utiliza la tecnología de irradiación.

DOCUMENT / DOCUMENTO: 240

REVISION / EDICION: 04.03.2024

Gouda 48% FDM, 3 kg

Gouda 48% grasa de la materia seca, 3 kg

Packaging / Embalaje:

Nosotros, confirmamos que los productos y materiales de embalaje usados cumplen con las disposiciones legales de los Reglamentos (UE) n.º 10/2011, (CE) n.º 1935/2004. Aseguramos que los materiales para su uso como envases de alimentos con contacto directo con alimentos son adecuados de acuerdo con el artículo 1 (propósito y objeto) del Reglamento (CE) n.º 1935/2004. La migración global en condiciones normales de uso se sitúa por debajo del límite legal establecido en el Reglamento (UE) n.º 10/2011. A menos que los productos contengan sustancias con restricciones, se cumplen los límites enumerados de la normativa mencionada. Las declaraciones relativas al Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (REACH) también están disponibles a través de nuestros proveedores. Estos confirman que no se utilizan sustancias SVHC.

Nosotros confirmamos por la presente que los bienes de consumo y los materiales de embalaje utilizados cumplen los requisitos legales de los Reglamentos (UE) n.º 10/2011, (CE) n.º 1935/2004 y el Reglamento en materia de bienes de consumo (BedarfsgegenständeVO).

Declaramos que los materiales son adecuados para su uso como envases alimentarios en contacto con alimentos de conformidad con el artículo 1 (finalidad y objeto) del Reglamento marco (CE) 1935/2004. La migración total está por debajo del límite legal según el Reglamento (UE) n.º 10/2011 cuando se aplica conforme al reglamento. Si los productos contienen sustancias restringidas, se respetan los valores límite allí indicados.

También disponemos de declaraciones de nuestros proveedores relativas al Reglamento (CE) n.º 1907/2006 (Reglamento REACH). Estos confirman que no se utilizan las denominadas sustancias SVHC, Sustancia Altamente Preocupante.

Producer / Proveedor

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com