

Producto /

Nombre del producto:	Edam 40% FDM, 3kg Edamer 40% Fett i.Tr; 3 kg
Grupo de productos:	Queso
Nombre genérico:	Edam
N.º de artículo / Número de artículo:	40004, 40007, 40034, 40037, 40047, 40056, 40096, 40116, 40117, 40140, 40145, 40155, 40157, 40171, 40198, 40241, 40418, 40421
Proceso de fabricación: 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 1-4 días y luego envasado al vacío (CCP4, rayos X: 2,0 mm Fe, 2,0 mm no Fe, 2,0 mm SS). El producto está madurado en papel de aluminio.</p> <p>El producto se elabora a partir de leche pasteurizada (CCP1; $\geq 72^\circ\text{C}$, 15s) producidos por vacas con la adición de cultivos, cuajo microbiano y CaCl₂. El producto madura en baño de sal (concentración del 20%), de 1 a 4 días, dependiendo del tamaño del queso, y luego se envasa al vacío (CCP4; Escáner de rayos X: 2,0 mm Fe, 2,0 mm No Fe, 2,0 mm SS). El producto tiene un acabado de lámina.</p>
Ingredientes / Zutaten: (Declaración ver bases legales / Declaración ver fundamentos jurídicos)	<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 queso (DK, FR, DE, NL), 0,1% Cloruro de calcio (DE, NL), 0,1% Cuajo microbiano (NL)</p>

Características sensoriales /

Aspecto exterior:	superficie lisa de color amarillo claro a amarillo, sin corteza superficie lisa de color amarillo claro a amarillo, sin corteza
Inner appearance / Inneres Aussehen:	amarillo claro, acabado mate, agujeros individuales del tamaño de un guisante amarillo claro, brillo mate, perforaciones aisladas del tamaño de un guisante
Consistencia / Konsistenz:	Ágil y cortable Flexible y resistente a los cortes
Olor / Olor:	suave y puro
Cata en boca / Geschmack	suave y puro, no agrio suave y puro, no ácido

Logística / Logistik

Peso del producto:	3 kg
Tamaño del producto / produktmasse:	30 x 10 x 10 cm
Embalaje primario:	Lámina de plástico
Unidad de negociación / tamaño del contenedor:	4 x 3 kg
Tamaño de la unidad de negociación / gebindemasse:	48,5 x 31,0 x 12,0
Embalaje secundario:	Cartón ondulado
Condiciones de entrega:	< 8°C
Condiciones de transporte:	2°C - 8°C
Condiciones de almacenamiento:	2°C - 8°C
Consumir preferentemente antes de:	180 Días 180 Tage
Término residual / Restlaufzeit:	-Días -Días
Información / Información:	Mantener refrigerado y después de abrir consumir a tiempo.

Descripción del producto /

Uso previsto:

Alimentos para consumo normal

También apto para su uso /
Además de ser apto para su uso:

Para su posterior transformación en la artesanía o la industria como materia prima
materia o ingrediente / Para su posterior transformación en el comercio o la industria como materia prima o ingrediente

Pero no es adecuado / Aber nicht geeignet:

para consumidores con una función inmunitaria anormal (por ejemplo, alergias específicas) / con intolerancias alimentarias específicas / Para

Grupos de consumidores
primarios/grupos destinatarios:

Consumidores con una función inmunitaria anormal (por ejemplo, ciertas alergias) o con ciertas intolerancias alimentarias

Descripción del producto:

Consumidor general

Queso semiduro madurado en papel de aluminio, 40% de grasa en mate seco

Requisitos químico-físicos / Chemische-Physikalische Anforderungen

Parámetros / Parámetro	Mínimo / Mínimo	Máximo / Máximo	Método de análisis / Bestimmungsmethode
FDM (%) / Grasa en. Tr. (%)	40	44,9	calculado
Grasa, absoluta (%) / Contenido de grasa, absoluta (%)	21,2	25,1	ASU L 03.00-8 // ISO 1735
Valor de pH / pH-Wert	5,15	5,6	VDLUFA C 8.2
Contenido de sal / Salzgehalt	1,4	2	ASU L 03.00-11 // ISO 5943
Materia seca (%) / Trockenmasse (%)	54	56	ASU L 03.00-9 // ISO 5534

Requisitos microbiológicos / Mikrobiologische Anforderungen

Parámetros	Estándar (cfu) / Normwert (KbE)	Límite (ufc) / Grenzwert (KbE)	Método de análisis
Clostridia	< 50 / g	100 / g	VDLUFA M 7.18.3.1
Coliformes	< 10 / g	1.000/ g	ASU L 01.00-3 // ISO 4832
E. coli /	< 10 / g	10 / g	ISO 16649-2
Enterobacteriaceae	< 10 / g	1.000 / g	ISO 21528-2
Levadur as	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Coag. pos. estafilococos	< 10 / g	100 / g	ISO 6888-1
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	neg. / 25 g	-	ISO 11290-1
Salmonella	neg. / 25 g	-	ISO 6579
Moldes	< 10 / g	1.000 / g	ISO 6611 (mod.)
Clotroridios reductor de sulfito	< 10 / g	100 / g	ISO 15213

Valores nutricionales por 100 g / Valores

Valor energético	311 kcal / 1295 kJ
Grasa / Fett:	23 g
De las cuales ácidos grasos saturados / de los cuales ácidos grasos saturados:	15 g
Hidratos de carbono	< 0,1 g
De los cuales azúcar	< 0,1 g
Fibra:	0 g
Proteína / Clara de huevo:	26 g
Sal / Salz:	1,70 g
Sodio / Natrio:	0,68 g

Alérgenos

	Contenido	Contaminación cruzada /
Cereales que contienen gluten y Productos derivados de ella	No / Nein	No / Nein
Crustáceos y sus productos	No / Nein	No / Nein
Huevos y sus productos	No / Nein	No / Nein
Pescado y sus productos	No / Nein	No / Nein
Cacahuetes y sus productos	No / Nein	No / Nein
Soja y sus productos	No / Nein	No / Nein
Leche y sus productos (incl. la lactosa)	Sí / Ja	Sí / Ja
Frutos de cáscara y sus productos	No / Nein	No / Nein
Apio y sus productos	No / Nein	No / Nein

Alérgenos /

	Contenido	Contaminación cruzada
Mostaza y sus productos	No / Nein	No / Nein
Semillas de sésamo y sus productos	No / Nein	No / Nein
Dióxido de azufre y sulfitos >10 mg/kg / óxido de azufre (SO ²) y sulfitos >10 mg/kg	No / Nein	No / Nein
Altramuces y sus productos	No / Nein	No / Nein
Moluscos y sus productos	No / Nein	No / Nein

Alérgenos adicionales / Zusatz Allergene

	Contenido	Contaminación cruzada
Lactosa	Sí / Ja	Sí / Ja
Carne de vacuno	No / Nein	No / Nein
Cerdo	No / Nein	No / Nein
Maíz	No / Nein	No / Nein
Legumbres	No / Nein	No / Nein
Glutamato (E620-625) / Glutamato (E620-625)	No / Nein	No / Nein
Cilantro	No / Nein	No / Nein
Zanahoria	No / Nein	No / Nein
Polen de abeja	No / Nein	No / Nein
Propóleo / Propóleo	No / Nein	No / Nein
Jalea Real / Jugo Alimenticio de Abeja Reina	No / Nein	No / Nein

Dietas

Adecuado para:

Ovo-lacto-vegetariano / Ovo-lacto-vegetativo:	Yes / Je		
Lacto-vegetarian / Lakto-Vegetarier:	Sí / Ja		
Ovo-vegetariano / Ovo-Vegetario:	No / Nein		
Vegano / Vegano:	No / Nein		
Halal / Halal:	Sí / Ja	Certificación:	Sí / Ja
Células/células:	Sí / Ja	Certificación:	No / Nein

Certificación de calidad / Certificaciones

Ohne Gentechnik (VLOG) / Ohne Gentechnik (VLOG):	No / Nein	Certificación:	No / Nein
ProVeg / ProVeg:	No / Nein	Certificación:	No/Nein
ProWeideland/ProWeideland:	No / Nein	Certificación:	No / Nein
Bioland / Bioland:	No / Nein	Certificación:	No / Nein
Biografía de la UE / Biografía de la UE:	No / Nein	Certificación:	No / Nein
Tipo de cría	No / Nein	Nivel/Nivel:	

Base jurídica / Rechtsgrundlage

Requisitos legales:

Se cumplen los reglamentos alemanes y de la UE pertinentes que establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, la Ley de pesos y medidas y la legislación medioambiental.

Se cumplen las disposiciones legales alemanas y europeas pertinentes de la legislación alimentaria, la legislación de calibración y la legislación medioambiental.

Declaración de ingredientes: LECHE DE VACA pasteurizada, sal, cultivo, cuajo microbiano acc. reg. 1169/2011 CE

/gemäß EU (VO) Nr. 1169/2011
microbiana

LECHE DE VACA pasteurizada, sal, cultivo de queso,

Cuajo

Requisitos relativos a los OMG

Se garantiza que los organismos modificados genéticamente no se utilizan en materias primas, materiales auxiliares y aditivos, de acuerdo con los (CE) n.º 1829/2003 y (CE) n.º 1830/2003.

El uso de organismos modificados genéticamente en materias primas, auxiliares y aditivos está excluido en el sentido de la legislación alemana y europea aplicable de acuerdo con los Reglamentos (CE) n.º 1829/2003 y (CE) n.º 1830/2003.

Requisitos relativos a los residuos:

Se respetan los límites máximos permitidos establecidos en las normativas alemanas y de la Unión Europea pertinentes. Se implementa un programa de monitoreo regular, por ejemplo, PCB, dioxinas, metales pesados, antibióticos, etc. Sin irradiación ni

Se utilizan técnicas de ionización.

Se respetan los valores límite de la legislación alemana y europea con respecto a residuos y contaminantes. Se instala un control regular de PCB, dioxinas, metales pesados y antibióticos, etc. No se utilizan tecnologías de irradiación.