

Especificación Joseph Heler



TM001.35 – Especificación queso cheddar coloreado suave

Descripción

Denominación legal

Queso cheddar coloreado suave
Bloque de 1 x 20 kg / 4 x 5 kg / 6 x 3,3 kg / 8 x 2,5 kg / 4 x 2,5 kg
Peso aproximado nominal envasado al vacío
Queso cheddar coloreado

Ingredientes				Envasado		
Ingrediente	%	País de origen	Proveedor	Artículo	Material	Peso
Leche pasteurizada	98	UK	Suministro aprobado	Bolsa barrera	Poliolefina, transparente /impresa	35 g
Sal (<15 ppm E535)	<2,0	UK	Sal británica Ineos			
Fermentos lácticos	0,02	DK,DE,FR,US,AU	Hansen, Danisco, DSM, Cargill	Caja exterior	Cartón	320 g
Coagulante vegetariano	0,02	DK	Hansen	Atmósfera protegida	Envasado al vacío	<10 mbar
Annatto	<0,01	DK	Hansen			
Declaración de los ingredientes:	Queso Cheddar coloreado graso (leche , colorante: Annatto E160b)					
Información sobre alérgenos:	Véanse los ingredientes en negrita					

Organoléptica	
Aspecto	Color anaranjado claro
Textura	Textura moderadamente compacta
Sabor	Un cuerpo suave, de textura moderadamente compacta.
Aroma	Cheddar suave con fuerza, mantecoso/cremoso con bajos niveles de notas aciduladas. Seleccionado para perfil de sabor.
	Notas lácticas suaves, exento de sabores y aromas indeseados

Almacenamiento	
Temperatura de suministro	≤12 °C
Vida de almacenamiento	Refrigerado 1 – 5 °C
Periodo de caducidad	Envase típico + 90 días, una vez abierto consumir antes de 24 horas
Formato de código de fecha	DD.MM.AA (Si está presente)
Formato de código del lote	DDMMAPartidaPartida

Nutrición (mw)				Micro		Química	
Típico	g / 100 g	g / 30 g porción	% CDR				
Energía kJ / kcal	1725/416	518/125	6%	Coliformes	<100/g	Grasas	34 – 39%
Grasas	35	10	15%	Levadura	<1000/g	Humedad	34 – 39%
- saturadas	22	6,5	33%	Moho	<1000/g	Sal	1,0 – 2,0%
- monoinsaturadas	9,4	2,8		Staphylococcus Aureus	<20/g	pH	4,9 – 5,6
- poliinsaturadas	1,1	0,3		E Coli	<10/g	Grasa en materia seca	52– 64%
Carbohidratos	<0,5	<0,5		Especies de salmonella	Abs/25 g	Sal en humedad	2,6 – 5,1
- azúcares	<0,5	<0,5	<1%	Listeria monocytogenes	Abs/25 g	Pesticidas	<MRL
Fibra	<0,5	<0,5		E Coli 0157	Abs/25 g	Antibióticos	<MRL
Proteínas	25	7,6				Metales pesados	<MRL
Sodio	0,72	0,22				Aflotoxina M1	<0,01 µg/kg
Sal	1,8	0,5	8%			Calcio	739 mg/100 g

Datos de alérgenos		Libre de		Idoneidad	
Leche	Sí	Colorantes añadidos	No	Vegetariano	Sí
Frutos secos/cacahuetes	No	Aromas añadidos	Sí	Vegano	No
Huevo	No	Azúcar añadido	Sí	Kosher	No
Trigo / Gluten	No	Sal añadida	No	Halal	Sí
Pescado	No	Edulcorantes artificiales	Sí	Exento de MG (modificados genéticamente)	Sí
Crustáceos	No	Conservantes	Sí	Orgánico	No
Moluscos	No	Maíz y derivados/Fruta	Sí	Garantía Red Tractor	Sí

Especificación Joseph Heler



TM001.35 – Especificación queso cheddar coloreado suave

Soja	No	Vegetales	Sí	Fabricado en el Reino Unido	Sí
Altramuces	No	Colorantes azoicos y alquitrán de hulla	Sí	Fabricado utilizando leche británica	Sí
Apio	No	BHA / BHT	Sí	Puede contener coagulante producido utilizando tecnología del ADN recombinante. Satisface los criterios de pureza de JECFA para preparaciones enzimáticas.	
Mostaza	No	Benzoato añadido	Sí		
Semillas de sésamo	No				

SO2 / Sulfitos

No

Dirección

Joseph Heler Ltd, Laurels Farm, Hatherton, Cheshire, CW5 7PE

Teléfono: 01270 841500

Fax: 01270 842501

e-mail: technical @joseph-heler.co.uk

UK AX022 EC