



# Joseph Heler Specification



## Sección 2: Organolépticos

Apariencia	Color uniforme.
Textura	Un queso de cuerpo suave con una textura cercana
Sabor	Mantecoso / cremoso con bajos niveles de notas agudas / ácidas.
Aroma	Libre de sabores y aromas indeseables

## Sección 3: Información nutricional

Nutrición Ref:	M&W (19/03/21) Ref:12-346	Valores típicos		
		Por 100g	Porción de 30g*	% IR
Energía kJ		1725	518	6
Kcal		416	125	
Grasas		34.9	10.5	15
	<i>De las cuales Saturadas</i>	21.7	6.5	33
	<i>Mono insaturadas</i>	9.4	2.8	
	<i>Poli insaturadas</i>	1.1	0.3	
Carbohidrato		<0,5 Español	0.5	
De los cuales azúcares		<0,5 Español	<0,5 Español	<1
Fibra		<0,5 Español	<0,5 Español	
Proteína		25.4	7.6	
Sal		1.8	0.5	8
Sodio		0.72	0.22	
Colesterol mg/100g		0	0	

## Sección 4: Instrucciones de almacenamiento

Temperatura de entrega	<8°C
Almacenamiento	Refrigerado 1-5°C
Formato de código de fecha	DD.MM.AA (si existe)
Formato del código de lote	Código generado 206637 (2=YR, 066=Código juliano, 37= Secuencia de ejecución)

## Sección 5: Información de embalaje

Artículo	Material	Peso
Embalaje primario	Disponible bajo petición	Disponible bajo petición
Embalaje secundario	Disponible bajo petición	Disponible bajo petición
Atmósfera protegida	Vacío	<15mbar

## Sección 6: Microbiológico

Prueba	Blanco	Frecuencia
Enterobacteriaceae ufc/g	<100/g	Cada lote
E. coli ufc/g	<10/g	Cada lote
E. coli 0157 ufc/g	Ausente/25 g	Cada lote
Staph aureus ufc/g	<10/g	Cada lote
Salmonella spp. ufc/g	Ausente/25 g	Cada lote
Listeria spp / 25g	Ausente/25 g	Cada lote
Levaduras ufc/g	<10 <sup>5</sup> /g	Cada lote
Mohos cfu/g	<10 <sup>3</sup> /g	Cada lote

## Sección 7: Química

Grasa	29 - 38%
-------	----------

# Joseph Heler Specification



Humedad	31 - 39%
Sal	1.4 – 2.4%
pH	5.1 - 5.4
Grasa en materia seca	48 - 62%
MNFS	N/A
Sal en la humedad	≥3,6%
Pesticidas	<LMR
Antibióticos	<LMR
Metales pesados	<LMR
Aflatoxina M1	<LMR
Calcio	739mg/100g

Laboratorio acreditado por UKAS

## Sección 8: Alérgenos

Contiene	S/N	Fuente	Contiene	S/N	Fuente
Cebada / Derivados de cebada	N		Aditivos	S	E535 en sal
Apio y sus productos	N		Edulcorante artificial	N	
Crustáceos y productos derivados	N		Colorante azoico y de alquitrán de hulla	N	
Huevo y productos derivados	N		BHA / BHT	N	
Pescado y sus productos	N		Colores: Artificiales	N	
Gluten / Cereales que contienen gluten	N		Colores: Natural	N	
Altramuz y sus productos	N		Aroma: Artificial	N	
Maíz / Derivados del maíz	N		Aroma: Natural	N	
Leche y sus productos	S	Leche de vaca	Aroma: Ahumado	N	
Moluscos y productos derivados	N		Apto para vegetarianos	S	
Mostaza y sus productos	N		Apto para veganos	N	
Frutos secos / Derivados de frutos secos	N		Certificación Kosher	N	
Avena / Derivados de la Avena	N		Certificación Halal	S	
Cacahuets y productos derivados	N		Orgánico	N	
Centeno / Derivados del centeno	N		GMO Libre	S	
Semillas de sésamo y sus productos	N		Azúcar añadido	N	
Soja / Derivados de la soja	N		Sal añadida	S	
Dióxido de azufre	N		<b>Red Tractor asegurado</b>	S	
Trigo / Derivados del trigo	N		<b>Fabricado en el Reino Unido</b>	S	
Conservantes	N		<b>Hecho con leche británica</b>	S	
Benzoato	N				

## Aprobación de especificaciones

Nombre	Posición	Firma	Fecha de emisión	Sello de la empresa
Jayne Walton	Tecnólogo de Servicios Técnicos	<i>J. Walton</i>	19/05/2022	<b>JOSEPH HELER LIMITED</b> LAURELS FARM, HATHERTON NANTWICH, CHESHIRE CW5 7PE TEL: (01270) 841500 FAX: (01270) 842259 VAT No. 279 1887 00