



TM001.106 – Especificación de preenvasado de queso cheddar curado

Descripción

Queso Cheddar curado
Preenvasado de 100 a 1 kg
Peso medio embolsado por tubo
Queso duro cheddar graso curado

Denominación legal

Ingredientes				Envasado		
Ingrediente	%	País de origen	Proveedor	Artículo	Material	Peso
Leche pasteurizada	98	UK	Suministro aprobado	Película	OPA/PE	5 g
Sal (<15 ppm E535)	<2,0	UK	Sal británica Ineos	Caja	Cartón	320 g
Fermentos lácticos	0,02	DK,DE,FR,US,AU	Hansen, Danisco, DSM, Cargill	Atmósfera protegida	CO2	>98%
Coagulante vegetariano	0,02	DK	Hansen			

Declaración de los ingredientes:

Queso cheddar blanco graso (leche)

Información sobre alérgenos:

Véanse los ingredientes en **negrita**

Organoléptica

Aspecto	Color de blanquecino a marfil
Textura	Una textura moderadamente compacta y cuerpo firme
Sabor	CURADO: Tipo de queso cheddar bien acabado con notas agudas, de sabor pronunciado y cremoso. Seleccionado para perfil de sabor. Edad típicamente >7 meses.
Aroma	Exento de aromas y sabores indeseados

Almacenamiento

Temperatura de suministro	≤12 °C
Almacenamiento	Refrigerado 1 – 5 °C
Vida de almacenamiento	Envase típico + 120 días, una vez abierto consumir antes de 3 días

Formato de código de fecha
Formato de código del lote

DD.MM.AA (Si está presente)
DDMMAPartidaPartida

Nutrición (mw)				Micro		Química	
Típico +/-20%	g / 100 g	g / 30 porción	% CDR				
Energía kJ / kcal	1725/416	518/125	6%	Coliformes	<100/g	Grasas	34 – 39%
Grasas	34,9	10,5	15%	Levadura	<1000/g	Humedad	34 – 39%
- saturadas	21,7	6,5	33%	Moho	<1000/g	Sal	1,6 – 2,2%
- 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	0,1	<0,1		Especies de salmonella	Abs/25 g	Sal en humedad	4,1 – 6,5
- azúcares	< 0,1	<0,1	<1%	Listeria monocytogenes	Abs/25 g	Pesticidas	<MRL
Fibra	Nada	Nada		E Coli 0157	Abs/25 g	Antibióticos	<MRL
Proteínas	24,9	7,5				Metales pesados	<MRL
Sodio	0,72	0,2				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	Sí	Vegetariano	Sí
Frutos secos	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
Cacahuetes	No	Conservantes	Sí	Orgánico	No
Crustáceos	No	Maíz y derivados	Sí	Garantía Red Tractor	Sí
Moluscos	No	Fruta	Sí	Fabricado en el Reino Unido	Sí

Especificación Joseph Heler



TM001.106 – Especificación de preenvasado de queso cheddar curado

Soja	No	Vegetales	Sí	Fabricado utilizando leche británica	Sí
Apio	No	Colorantes azoicos y alquitrán de hulla	Sí		
Altramuces					
	No	BHA / BHT	Sí	Puede contener coagulante producido utilizando tecnología del ADN recombinante.	
Mostaza	No	Benzoato añadido	Sí	Satisface los criterios de pureza de JECFA para preparaciones enzimáticas.	
Semillas de sésamo	No				
SO2 / Sulfitos	No				

Contactos

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