

QUESO BARRA EDAM HOSTELERIA 3 kg

Central Lechera Asturiana

INFORMACIÓN GENERAL

**Formato:**

Barra 3 Kg aprox.

Agrupación:

Unidad

Descripción:

Queso de leche de vaca pasteurizada con un mínimo del 40% de materia grasa en el extracto seco

Uso previsto:

Producto destinado a consumo humano. No apto para personas alérgicas a la leche y derivados.

Origen:

Animal.

COMPOSICIÓN

Leche de vaca pasteurizada
fermentos lácticos (**leche**)
sal
cuajo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Amarillo pálido
Sabor: Suave y puro, Característico
Olor: Suave, Sin olores extraños
Textura: Elástica

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Materia Grasa (%)	>21,0	
EST (%)	>53,00	
pH	5,2 - 5,5	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	Ausencia	/25 g
Listeria Monocytogenes	Ausencia	/25 g
Escherichia Coli (ufc/g)	<1,00	
Staphylococcus aureus (ufc/g)	<100,00	
Coliformes (ufc/g)	<100,00	
Mohos (ufc/g)	<1,00	
Levaduras (ufc/g)	<100,00	

ETIQUETADO	
Denominación Legal	Queso de barra Edam
Lista de Ingredientes	Leche de vaca pasteurizada, fermentos lácticos (leche), sal, cuajo
Marca sanitaria:	DE BY77704 EG
Condiciones de conservación:	Conservar en frío entre 1 y 8°C.
Fecha de consumo preferente:	Consumir preferentemente antes del DD/MM/AA
Contenido Disgregado	-
Contenido Neto (KG)	3
Número de raciones:	100,0
Razón social:	Corporación Alimentaria Peñasanta S.A Sierra de Granda, s/n 33199 Siero Principado de Asturias ESPAÑA
Teléfono att. consumidor:	900 10 10 32
Código EAN:	8410297143083
Modo de empleo:	Antes de lonchar se recomienda atemperar el producto entre 8 y 12°C

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño de ración 30 g			
GRUPO GENERAL	Valor medio por 100 g	Valores medios por ración de 30 g	% ingesta de referencia *
Energía (KJ)	1.241,0	372,3	4,43
Energía (KCal)	298,0	89,4	4,47
Grasas (g)	22,0	6,6	9,43
Ácidos Grasos Saturados (g)	14,7	4,41	22,05
Hidratos de Carbono (g)	0,1	0,03	0,01
Azúcares (g)	0,1	0,03	0,03
Proteínas (g)	25,0	7,5	15,0
Sal (g)	1,5	0,45	7,5

* Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) .

** VRN (Valores de referencia de nutrientes)

ALÉRGENOS	
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivado	Ausencia
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia
Soja y productos a base de soja	Ausencia
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Contiene
Frutos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas[Carya illinoensis (Wangenh.)K.Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces de macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los productos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.	Ausencia
Apio y productos derivados	Ausencia
Mostaza y productos derivados	Ausencia
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia

Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	Ausencia
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia
Declaración de alérgenos según RD 1334/1999, RD 1245/2008 y Rglto 1169/2011	

INFORMACIÓN ADICIONAL	
Declaraciones Nutricionales	
Propiedades Saludables	
Menciones Adicionales	
Declaración No-GMO (Organismos modificados genéticamente)	Sí
Certificado KOSHER	No
Certificado HALAL	No

DATOS LOGÍSTICOS				
	POR UNIDAD DE VENTA	POR CAJA	POR PALET	POR CAPA
Código EAN	8410297143083	98410297143086	38410297143084	
Peso Neto	3,320 KG	13,280 KG	717,120 KG	
Peso Bruto	3,330 KG	13,329 KG	721,000 KG	
Dimensiones (LxAxH)	30,000 x 10,000 x 10,000 CM	43,000 x 30,300 x 10,900 CM	120,000 x 80,000 x 115,000 CM	
Unidades		4	216	24
Cajas			54	6
Capas			9	
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución			Almacenamiento y transporte en frío.	

VIDA ÚTIL	
Identificación Lote	00 (digitos fijos) 000 (día juliano producción) 0 (línea embalaje) 0 (línea de producción) 000 (bañera de salmuera)
Codificación de fecha de consumo	DD/MM/AA
Vida útil (días)	180

REGULACIÓN
Este producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.