

		Lymn Bank Farm		Status: Approved		Approved By: GS			
		Doc. No. 3.6.4		Version 5		When printed uncontrolled - CONFIDENTIAL			
				Issued: 25.07.24		Author: LW			
DETALLES DEL CLIENTE Y DEL PRODUCTO									
Especificación Nº	PSLB118		Fecha de especificación:		26/03/25		Versión Nº	1	
Nombre del producto	LEISTON-Queso Cheddar sabor cebolla caramelizada								
Descripción del producto	Queso Cheddar sabor cebolla caramelizada					Forma del producto	Varios		
Receta Nº	LB118		Número de licencia de tractor rojo: 128790			Peso (g/Kg)	Varios		
Código del sitio									
INGREDIENTES			PACKAGING						
INGREDIENTES	%	Pais de Origen	Artículo		Tipo	Material	Peso		
Queso Cheddar suave	87,76%	UK	Envase primario (cera/termo)		AL VACÍO/CERA				
Chutney de cebolla caramelizada	12,00%	UK	Etiqueta superior			Papel			
Sorbato de potasio	0,27%	China	Etiqueta inferior			Papel			
			Estuche interior						
			Caja exterior			cartón			
			Otro						
Declaración de ingredientes	Queso cheddar (LECHE) (88 %), chutney de cebolla caramelizada (cebolla (51 %), azúcar, vinagre balsámico (vinagre de vino, mosto de uva, caramelo con amoníaco (SULFITOS), conservante (DIÓXIDO DE AZUFRE), azúcar moscovado, aceite de colza, especias, zumo de limón, ajo, ácido cítrico, sal) (12 %) , conservante (E202)			Informacion sobre Alergenos:		Ver ingredientes en NEGRITA			
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA									
Apariencia	De color marrón claro			Textura		De textura firme, suave y cremosa			
Sabor	Queso cremoso con sabor a cebolla caramelizada dulce.			Aroma		Cebolla caramelizada dulce			
ALMACENAMIENTO									
Temperatura de entrega	≤8°C			Temperatura de almacenamiento		Refrigerado 1°C – 5°C			
Vida útil	180 días. Una vez abierto, consumir o refrigerar y consumir en un plazo de 3 días.			Formato del código de Fecha		DD.MM.YYYY			
EVALUACIÓN NUTRICIONAL Y MICROBIOLÓGICA									
Energía KJ / Kcal	1708.3KJ/411.7Kcal	Enterobacteriaceae		<100 cfu/g				Aw	<0.96
Proteínas	21.1g	E Coli		<10 cfu/g				Sal	1,40
Grasas	33.7g	Staph Aureus		<10 cfu/g				pH	5,0
de las cuales saturadas	21.8g	Bacillus Cereus		<20 cfu/g				Humedad	35
Hidratos de Carbono	6.1g	Salmonela spp		ND in 25g					
Carbohidratos disponibles	6.1g	Listeria spp		ND in 25g					
de los cuales azúcares	6.0g	Levadura		<5 x10 ³ cfu/g					
Sal	1.8g	Moho		<10 ³ cfu/g					
Fibra dietética	0.0g								
Sodio	0.7mg								

INFORMACION NUTRICIONAL		CONTIENE/NO CONTIENE (C/NC)		IDONEIDAD	
Leche	SI	Colorantes añadidos	NC	Vegetariano	SI
Frutos secos / Cacahuetes	No	Aromas añadidos	NC	Vegano	No
Huevo	No	Azúcar añadido	NC	Organico	No
Trigo / Gluten	No	Sal añadida	NC	Hecho en UK	SI
Pescado	No	Edulcorantes artificiales	NC	Leche Britanica	SI
Crustáceos	No	Conservantes	C		
Moluscos	No	Fruta	NC		
Soja	No	Vegetales	C		
Apio	No				
Altramuz	No				
Mostaza	No				
Semillas de sésamo	No				
SO2 / Sulfitos	SI <10ppm				