

FICHA TECNICA



Fecha: 20-Apr-26
Artículo: 125.004 - Queso Edam 40% grasa e.m.s.
4x3kg aprox. barra Grand'Or Importador:
Comercial
Exportador: Unilac Holland BV, Rijnkerf 15 3861 PV Nijkerk, Los Países Bajos
Fabricante: Rucker GmbH - Alemania
N° fábrica: DE MV 009 EG

Por la presente certificamos que los parámetros estándar del siguiente producto, han sido elaborados por Unilac Holland BV con base en las especificaciones técnicas emitidas por el fabricante:

Especificación del producto final

- Descripción del artículo:** Edam alemán, 40 % m.g.s.e., 4 x aprox. 3 kg; Unilac
- N.º de artículo:** 55015-E
- Descripción del producto:** edam, madurado en lámina, sin beta-caroteno, sin nitrato de sodio
- Aplicación:** apto para consumo directo o para uso como ingrediente, sin atributos dietéticos
- Clasificación del producto:** edam, 40 % de grasa sobre extracto seco
- Ingredientes:** leche de vaca pasteurizada, sal, cultivos de maduración, cuajo sustituto (cuajo microbiológico)
- Ingredientes de declaración:** ---
- Contenido por 100 g (valor medio)**

valor energético	1302 kJ/313 kcal	carbohidratos:	< 0,5 g
grasa:	23 g	- azúcares	< 0,5 g
- grasas saturadas	17 g	proteínas	26 g
- grasas monoinsaturadas	5,7 g	sal	1,9 g
- grasas poliinsaturadas	0,7 g		

9. Datos químicos

ensayo	%	valor objetivo	valor límite	método
contenido de grasa	%	23		ASU L 03.00-8 (mod.)
materia seca	%	55	mín. 53,0	DIN EN ISO 5534
grasa en materia seca	%	42	mín. 40,0	calculado
humedad en queso desgrasado	%	58	mín. 54,0 / máx. 63,0	calculado
sal	%	1,9	mín. 1,6 / máx. 2,2	calculado como equivalente de sal según DIN EN ISO 11885 Na x 2,5
pH		5,3	mín. 5,1 / máx. 5,5	

10. Parámetros sensoriales

parámetro	descripción
aspecto externo	corteza cerrada
aspecto interno	color marfil a amarillo, pocos agujeros
olor	suave, puro
sabor	suave, puro
consistencia	rebanable, lisa

11. Datos microbiológicos

ensayo	cantidad	después de 15 días		después de la fecha de consumo preferente		n	c	método
		m	M	m	M			
Enterobacteriaceae	1 g	50	500	50	500	5	2	ISO 21528-2
levaduras	1 g	500	1000	sin diferencias sensoriales		5	2	ASU L 01.00-37
mohos	1 g	50	100	50	100	5	2	ASU L 01.00-

ensayo	cantidad	después de 15 días	después de la fecha de consumo preferente	n	c	método	
						37	
estafilococos coagulasa positivos	1 g	10	100 50	100	5	2	DIN EN ISO 6888-1
<i>E. coli</i>	1 g	<10	= m <10	= m	5	0	ISO 16649-2
<i>Listeria m.</i>	25 g	ausente	= m ausente	= m	5	0	DIN EN ISO 11290-1
<i>Salmonella</i>	25 g	ausente	= m ausente	= m	5	0	DIN EN ISO 6579

Abreviaturas:

n = tamaño de muestra

c = número de resultados de muestra permitidos que excedan m

m = nivel de calidad marginal

M = nivel de calidad inaceptable

12. Emisiones/inhibidores

entre otros, metales pesados, pesticidas, PCB, micotoxinas, dioxinas, residuos farmacéuticos, hormonas y radiactividad, en conformidad con la legislación alimentaria alemana y las directivas de la UE aplicables.

13. Alérgenos e indicaciones de incompatibilidad

El producto contiene leche.

14. Ingeniería genética

El producto no se fabrica mediante procesos genéticamente modificados y no contiene microorganismos genéticamente modificados ni ingredientes sujetos a declaración de conformidad con las directivas 1829/2003 y 1830/2003.

15. Aspectos de legislación alimentaria

El producto cumple con los requisitos de la legislación alimentaria alemana y las directivas de la UE aplicables.

16. Fecha de consumo preferente/días garantizados a la entrega, condiciones de almacenamiento

Fecha de caducidad desde la producción: 180 días

Temperaturas de transporte y almacenamiento: +4 °C a +8 °C

17. Envase

unidad lámina roja PE-PA, etiqueta decorativa, etiqueta de peso

caja caja neutra, etiqueta de peso

18. Datos logísticos

EAN	28 55015 xxxxxx x	
peso neto/unidad	kg aprox. 3	
unidades/envoltura	1	
unidades/caja	4	unidad de pedido
peso neto/unidad de pedido	kg aprox. 12,0	
peso bruto/unidad	kg aprox. 12,4	
dimensión/unidad	mm 300 x 100 x 95	L x An x Al
dimensión/caja	mm 444 x 316 x 106	L x An x Al
unidades/capa	6	
capas/palé	9	

La información proporcionada en este documento son los parámetros estándar aplicables a este producto según lo indicado por el fabricante y pueden ser utilizados como guía. Los valores indicados muestran las limitaciones y los resultados reales de las pruebas pueden desviarse. Por lo tanto, este documento no otorga garantías para el lote de producción recibido.

Firmado por,


Unilac Holland B.V

