

ANEXO I PL-11 FT.72B Rev. 7 (28.04.21)

QUESO NATURAL

PRENSADO

GOUDA

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES

Gran facilidad de **LONCHEO**

Aspecto y sabor muy naturales

Ideal para consumo directo o en productos **PRECOCINADOS**.

Mantiene una textura **ELÁSTICA** al enfriar, no se queda ACARTONADO

COMPOSICIÓN

Leche pasteurizada de vaca, sal, cultivo **lácteo** y cuajo microbiano

Origen de la leche: UE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA
Sin corteza, superficie lisa	Amarillo, amarillo pálido	A queso, típico	Suave a queso	Elástica

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

EST	MAT. GRASA	GRASA/EST	SAL	pH
Min. 55%	Min. 26.4%	Min. 48%	Min. 1.4%	5.15 – 5.60

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

L. monocytogenes	Salmonella spp.	S. Coagulasa +	Enterobacteria	E.coli
Ausencia 25 g	Ausencia 25 g	< 100 ufc / g	< 1000 ufc / g	< 10 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100 g)

Valor energético	1446 kJ / 348 kcal
Grasas	28.0 g
de las cuales saturadas	18.0 g
Hidratos de carbono	< 0.1 g
de los cuales azúcares	< 0.1 g
Proteínas	24.0 g
Sal	1.7 g

ANEXO I PL-11 FT.72B Rev. 7 (28.04.21)

LEGISLACIÓN APLICABLE

De acuerdo a la Legislación Europea y Alemana.

ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados: NEGATIVO	Frutos de cáscara y productos derivados: NEGATIVO
Crustáceos y productos a base de crustáceos: NEGATIVO	Apió y productos derivados: NEGATIVO
Huevos y productos a base de huevo: NEGATIVO	Mostaza y productos derivados: NEGATIVO
Pescado y productos a base de pescado: NEGATIVO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: NEGATIVO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes: NEGATIVO	Dióxido de azufre y sulfitos: NEGATIVO
Soja y productos a base de soja: NEGATIVO	Altramujes y productos a base de altramujes: NEGATIVO
Leche y sus derivados (incluidos la lactosa): POSITIVO	Moluscos y productos a base de moluscos: NEGATIVO

CONDICIONES FABRICACIÓN

Producto obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE		T ^a UTILIZACIÓN	USO PREVISTO
Refrigerado T ^a máx. 8°C		Por seguridad alimentaria se recomienda trabajar a una T ^a < 15°C	Consumo directo o cocinado
FORMATO	MARCA COMERCIAL	PESO	VIDA ÚTIL
Envasado al vacío	MONARC	3 kg aprox	180 días

NO APTO para personas alérgicas a la leche y sus derivados

GARANTIZADO SIN OMG'S

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por el fabricante. No nos hacemos responsables de las posibles variaciones que pudiesen existir.