



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

Ingrediente	%	País de origen	Proveedor
Leche pasteurizada	98	UK	Suministro aprobado
Sal (<15 ppm E535)	<2,0	UK	Sal británica Ineos
Fermentos lácticos	0,02	DK,DE,FR,US,AU	Hansen, Danisco, DSM, Cargill
Coagulante vegetariano	0,02	DK	Hansen

Envasado

Artículo	Material	Peso
Película	OPA/PE	5 g
Caja	Cartón	320 g
Atmósfera protegida	CO2	>98%

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.
Aroma	Seleccionado para perfil de sabor. Edad típicamente >7 meses. 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) Típico +/-20%	g / 100 g	g / 30 porción	% CDR
Energía kJ / kcal	1725/416	518/125	6%
Grasas	34,9	10,5	15%
- saturadas	21,7	6,5	33%
- monoinsaturadas	9,4	2,8	
- poliinsaturadas	1,1	0,3	
Carbohidratos	0,1	<0,1	
- azúcares	< 0,1	<0,1	<1%
Fibra	Nada	Nada	
Proteínas	24,9	7,5	
Sodio	0,72	0,2	
Sal	1,8	0,5	8%

Micro	
Coliformes	<100/g
Levadura	<1000/g
Moho	<1000/g
Staphylococcus Aureus	<20/g
E Coli	<10/g
Especies de salmonella	Abs/25 g
Listeria monocytogenes	Abs/25 g
E Coli 0157	Abs/25 g

Química	
Grasas	34 – 39%
Humedad	34 – 39%
Sal	1,6 – 2,2%
pH	4,9 – 5,6
Grasa en materia seca	52– 64%
Sal en humedad	4,1 – 6,5
Pesticidas	<MRL
Antibióticos	<MRL
Metales pesados	<MRL
Aflotoxina M1	<0,01 µg/kg
Calcio	739 mg/100 g

Datos de alérgenos Contiene

Leche	Sí
Frutos secos	No
Huevo	No
Trigo / Gluten	No
Pescado	No
Cacahuets	No
Crustáceos	No
Moluscos	No

Libre de

Colorantes añadidos	Sí
Aromas añadidos	Sí
Azúcar añadido	Sí
Sal añadida	No
Edulcorantes artificiales	Sí
Conservantes	Sí
Maíz y derivados	Sí
Fruta	Sí

Idoneidad

Vegetariano	Sí
Vegano	No
Kosher	No
Halal	Sí
Exento de MG (modificados genéticamente)	Sí
Orgánico	No
Garantía Red Tractor	Sí
Fabricado en el Reino Unido	Sí



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					
Mostaza	No	BHA / BHT	Sí	Puede contener coagulante producido utilizando tecnología del ADN recombinante.	
Semillas de sésamo	No	Benzoato añadido	Sí	Satisface los criterios de pureza de JECFA para preparaciones enzimáticas.	
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