

**TM001.247 – Queso rico en proteínas untable Eatlean 150g Especificación****Descripción**(2,1 kg bruto /1,8 kg neto - (2 bandejas x (6 x 150 g)  
por caja) Promedio de peso de la**Denominación**

Queso untable de color crema pálido

**Ingredientes**

Ingrediente	%	País de origen	Proveedor
Queso rico en proteínas	44,4	Reino Unido	
Queso blando semigraso	37,6	Reino Unido	Proveedor aprobado
Agua	15,7	Reino Unido	Proveedor aprobado
Sales emulsionantes			Proveedor aprobado
Trifosfatos	0,95		
Polifosfatos	0,95		
Sabor de queso natural	0,4		Proveedor aprobado

**Declaración de ingredientes:** Queso (82 %) Queso rico en proteínas Eatlean (44 %), Queso blando semigraso (38 %) (**LECHE**), agua, sales emulsionantes (trifosfatos, polifosfatos), sabor de queso natural (**leche**).

Información sobre alérgenos:

Véanse los ingredientes en **negrita**

**Envasado**

Artículo	Material	Peso
Vaso y tapón superior termoconformado de 1200 µm de laminado	PP / EVOH	4,21
Sello de material laminar	Mate	0,01
Etiqueta lateral	Papel	0,001
Etiqueta de la base	Papel	0,001
Etiqueta de la caja exterior	Papel	1,0
Bandeja	PET	14,49
Caja exterior corrugada plana	Cartón	84,95

**Organoléptica**

Aspecto	Color crema brillante apagado pálido.
Textura	Suave y untable.
Sabor	De sabor intenso y cremoso con notas dulces y aromáticas equilibradas.
Aroma	Exento de aromatizantes y sabores no deseables

**Almacenamiento**

Temperatura de suministro  
Almacenamiento  
Vida de almacenamiento

≤8°C  
Refrigerado 1 °C – 5 °C  
90 días, una vez abierto consumir antes de 3 días

Min. vida de almacenamiento tras la recepción

Previa solicitud

Formato de código de fecha

DD.MM.AA (aplicado a la etiqueta en la base del vaso) DD/MM/AAAA (aplicado a la etiqueta en el lado exterior)

**Nutrición  
Típica**

	g / 100 g*	g / 30 g porción	% RI
Energía KJ / Kcal	582/138	175/41	7 %
Grasas	5,8	1,7	
- saturadas	3,1	0,9	16 %
Carbohidratos	4,0	1,2	
- azúcares	1,9	0,6	
Proteínas	17,0	5,1	
Sodio	0,64	0,19	
Sal	1,6	0,5	27 %

**Micro**

TVC anaeróbico	≤10 <sup>4</sup> cfu/g
Enterobacteriaceas	≤10 <sup>3</sup> cfu/g
Coliformes	≤10 <sup>2</sup> cfu/g
Bacterias productoras de ácido láctico	≤10 <sup>2</sup> cfu/g
Esporas anaeróbicas	≤10 cfu/g
Clostridios sulfito-reductores	≤10 cfu/g

**Química**

Grasas	4,64 %– 6,96 %
Humedad	60,48 – 73,92
Calcio	500 mg/100 g

**Declaraciones**

Alto en proteínas  
Bajo en azúcares  
40 % menos calorías que el queso untable regular  
Alto en calcio

**Datos de alérgenos**

Leche	Sí
Frutos	No
Huevo	No
Trigo / gluten	No
Pescado	No
Cacahuets	No
Crustáceos	No
Moluscos	No
Soja/apio/altramuz	No
Mostaza	No
Semillas de	No
SO <sub>2</sub> / sulfitos	No

**Contiene**

Sí  
No  
No

**Exento de**

Colorantes añadidos	Sí
Aromas añadidos	Sí
Azúcar añadido	Sí
Sal añadida	Sí
Edulcorante artificial	Sí
Conservantes	Sí
Maíz y derivados	Sí
Fruta	Sí
Vegetales	Sí
Colorantes azoicos y alquitrán de hulla	Sí
BHA / BHT	Sí
Benzoatos añadidos	Sí

**Idoneidad**

Vegetariano	Sí
Vegano	No
Kósher	No
Halal	No
Exento de OMG	Sí
Orgánico	No
Fabricado en el Reino Unido	Sí

Puede contener coagulante producido utilizando tecnología ADN recombinante.  
Satisface los criterios de pureza de JECFA para preparaciones enzimáticas.