

Doc ref:	TM001.210	<u>Prepack de queso cheddar gran reserva</u> <u>Especificación</u>
Auth:	J Walton	
Issue Date	01/11/2022	
Issue No:	8	

Detalles del producto

Tipo de producto	Queso Cheddar Gran Reserva Queso
Nombre legal	Cheddar Gran Reserva 100g - 1kg
Peso declarado	Envoltura de flujo Peso promedio de la
Formato del producto	envoltura de flujo
Empaquetar	

--	--

Acreditaciones: BRC	Acreditaciones: BRC
Marca sanitaria: GB AX022	Marca sanitaria: GB DP067

Sección 1: Receta

Ingredientes	% Proveedor	País de origen
Leche pasteurizada de vaca	98.00 ministro aprobado	UK UK
Sal	2.00eos, Sal británica	CN
<i>E535</i>	<i><15pHbei</i> Chengxin	<i>DK, DE, FR, US, BE</i>
Fermentos Lácticos	0.02hr Hansen, IFF, Carbon Group	DK, BR, DE, US
Coagulante vegetariano	0.02hr Hansens	

Declaración de ingredientes	Queso cheddar blanco (leche)
Información sobre alérgenos	Para los alérgenos, consulte los ingredientes en negrita.
curación	12-16 meses

Sección 2: Organolépticos

Apariencia	Color uniforme.
Textura	Un queso firme, de cuerpo quebradizo con una textura de pedernal
Sabor	Rico y sabroso con un regusto persistente
Aroma	Libre de sabores y aromas indeseables

Sección 3: Información nutricional				
Nutrición Ref:	M&W (19/03/21) Ref: 12-346	Valores típicos		
		Per 100g	30g porción*	*% RI
Energía kJ		1725	518	6
Kcal		416	125	
Grasas		34.9	10.5	15
<i>De los cuales Saturadas</i>		21.7	6.5	33
<i>Mono insaturadas</i>		9.4	2.8	
<i>Poli insaturadas</i>		1.1	0.3	
Carbohidrato		<0.5	<0.5	
De los cuales azúcares		<0.5	<0.5	<1
Fibra		<0.5	<0.5	
Proteína		25.4	7.6	
Sal		1.8	0.5	8
Sodio		0.72	0.22	
Colesterol mg/100g		0	0	
Sección 4: Instrucciones de almacenamiento				
Temperatura de entrega	<8°C			
Almacenamiento	Enfriado 1-5°C			
Formato de código de fecha	DD.MM.AA (si existe)			
Formato del código de lote	Basado en el calendario juliano: 22284 (YYJJJ) 22 = YY, 284 = código juliano			
Sección 5: Información de embalaje				
Artículo	Material	Peso		
Embalaje primario	Disponible bajo petición	Disponible bajo petición		
Embalaje secundario	Disponible bajo petición	Disponible bajo petición		
Atmósfera protegida	CO2	>98%		
Sección 6: Microbiológico				
Prueba	Blanco	Frecuencia		
Enterobacteriaceae cfu/g	<10/g	Cada lote		
E.Coli cfu/g	<10/g	Cada lote		
Staph aureus cfu/g	<20/g	Cada lote		
Salmonella spp. cfu/g	Absent/25g	Cada lote		
Listeria spp / 25g	Absent/25g	Cada lote		
Listeria mono	Absent/25g	Cada lote		
Levaduras cfu/g	<10 ³ /g	Cada lote		
Mohos cfu/g	<10 ³ /g	Cada lote		
Sección 7: Química				
Grasa	29 - 39%			
Humedad	32 - 39%			
Sal	1.2 - 2.2%			
pH	5.1 - 5.3			
Grasa en materia seca	48 - 63%			
MNFS	N/A			
Sal en la humedad	≥3.6%			
Pesticidas	<MRL			
Antibióticos	<MRL			
Metales pesados	<MRL			
Aflatoxina M1	<MRL			
Calcio	739mg/100g			
Laboratorio acreditado por UKAS				

Sección 8: Alérgenos

Contiene	S/N	Fuente	Contiene	S/N	Fuente
Cebada / Derivados de cebada	N		Aditivos	S	E535 en sal
Apio y sus productos	N		Edulcorante artificial	N	
Crustáceos y productos derivados	N		Colorante azoico y de alquitrán de hulla	N	
Huevo y productos derivados	N		BHA / BHT	N	
Pescado y sus productos	N		Colores: Artificiales	N	
Gluten / Cereales que contienen gluten	N		Colores: Natural	N	
Altramuz y sus productos	N		Aroma: Artificial	N	
Maíz / Derivados del maíz	N		Aroma: Natural	N	
Leche y sus productos	S	Leche de vaca	Aroma: Ahumado	S	
Moluscos y productos derivados	N		Apto para vegetarianos	N	
Mostaza y sus productos	N		Apto para veganos	N	
Frutos secos / Derivados de frutos secos	N		Certificación Kosher		
Avena / Derivados de la Avena	N		Certificación Hatal	S	
Cacahuetes y productos derivados	N		Orgánico		
Centeno / Derivados del centeno	N		OGM Libre	N	
Semillas de sésamo y sus productos	N		Azúcar añadido		
Soja / Derivados de la soja	N		Sat añadida	S	
Dióxido de azufre	N		<i>Red Tractor asegurado</i>		
Trigo / Derivados del trigo	N		<i>Fabricado en el Reino Unido</i>	N	
Conservantes	N		<i>Hecho con leche británica</i>	S	
Benzoato	N			S	

Aprobación de especificaciones

Nombre	Posición	Firma	Fecha de emisión	Sello de la empresa