



TM001.55 – Especificación de bloque de queso cheddar blanco suave

Queso cheddar blanco suave
 Bloque de 20 kg / 4 x 5 kg / 6 x 3,3 kg / 8 x 2,5 kg / 4 x 2,5 kg
 Peso aproximado nominal envasado al vacío
 Queso cheddar

Descripción

Denominación legal

| Ingredientes | | | | Envasado | | |
|----------------------|------|----------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------------|----------|
| Ingrediente | % | País de origen | Proveedor | Artículo | Material | Peso |
| Leche pasteurizada | 98 | UK | Suministro aprobado | Bolsa barrera | Poliolefina, transparente /impresa | 35 g |
| Sal (<15 ppm E535) | <2,0 | UK | Sal británica Ineos | Caja exterior | Cartón | 320 g |
| Fermentos lácticos | 0,02 | DK,DE,FR,US,AU | Hansen, Danisco, DSM, Cargill | Atmósfera protegida | Envasado al vacío | <10 mbar |
| Coagulante vegetario | 0,02 | DK | Hansen | | | |

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 |
| Sabor | Cheddar suave con fuerza, mantecoso/cremoso con bajos niveles de notas aciduladas. Seleccionado para perfil de sabor. Edad típicamente 2 – 4 meses. |
| Aroma | Notas lácticas suaves, exento de sabores y aromas indeseados. |

Almacenamiento

| | |
|---------------------------|---|
| Temperatura de suministro | ≤12 °C |
| Vida de almacenamiento | Refrigerado 1 – 5 °C |
| Periodo de caducidad | Envase típico + 90 días, una vez abierto consumir antes de 24 horas |

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 g 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 | 25,4 | 7,6 | |
| 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 monocitogenes | 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 |



TM001.55 – Especificación de bloque de queso cheddar blanco suave

| | | | | | |
|--------------------|----|---|----|---|----|
| Soja | No | Vegetales | Sí | Fabricado utilizando leche británica | Sí |
| Apio | No | Colorantes azoicos y alquitrán de hulla | Sí | | |
| Altramuces | No | BHA / BHT | Sí | Puede contener coagulante producido utilizando tecnología del ADN recombinante. | |
| Mostaza | No | Benzoato añadido | Sí | Satisface los criterios de pureza de JECFA para preparaciones enzimáticas. | |
| Semillas de sésamo | No | | | | |
| 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