

## FICHA TECNICA No. 1-4461-80

### 1. Denominación del producto

**Ameland Queso Crema**  
**Queso crema, térmicamente tratado, en cubos de 3 kg**

### 2. Descripción del producto

#### 2.1 Ingredientes:

Leche de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo, espesante goma guar, preservante potásio sorbático.

Tipo de cuajo: microbiano

#### 2.2 Análisis sensorial:

Físico interior:	masa homogénea, blanca y lisa
Consistencia:	untable, lisa
Olor / Sabor:	un poco ácido, fresco

#### 2.3 Análisis químico:

Extracto seco (E.S.):	aprox. 36 %
Grasa absoluta:	aprox. 26 %
Materia grasa en E.S.:	aprox. 70 %
Valor ph:	aprox. 4,7
Sal (NaCl):	aprox. 0,8 %

Límites de sustancias nocivas, residuos y metales pesados son observados según la legislación actualmente vigente.

#### 2.4 Análisis microbiológico:

Enterobacteria / g:	Objetivo = 0	Alerta = 10
E.-coli /g:	Objetivo = 0	Alerta = 10
Coag. pos. Staph. / g:	< 100	
Salmonellae:	neg. 25 / g	
Listeria monocytog.:	neg. 25 / g	

La superficie del producto tiene que ser limpia y visiblemente libre de moho. Germen patógenas tienen que ser ausentes.

## 2.5 Valores nutritivos

100 g de producto contienen (valores medios):

Valor energético:	1.106 kJ / 268 kcal
Grasas:	26 g
de las cuales ácidos grasos saturados:	17 g
Hidratos de carbono:	3,0 g
de los cuales azúcares:	3,0 g
Proteínas:	5,4 g
Sal (Na x 2,5):	0,80 g

## 2.6 Caducidad

210 días a partir de fecha de producción

## **3. Exigencias legales**

El producto y el material de embalaje deberá cumplir con la legislación alemana y los reglamentos de la CE en su versión actual.

### 3.1 Sustancias alergénicas

No hay otros alérgenos según el Reglamento (UE) 1169/2011, Anexo II, a excepción de la leche de vaca (incluida la lactosa).

### 3.2 Ingeniería genética

El producto corresponde a los Reglamentos de la CE siguientes:

Reglamento (CE) No. 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y Reglamento (CE) No. 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos. La marcación no es obligatoria.

## **4. Condiciones de almacenaje y transporte**

Las temperaturas de almacenaje y transporte deben ser entre +4 y +8 °C.  
Los zonas de almacenado deben ser bien ventilados y libre de olores.