

Emmental 45+ lonchas "Groet" 10x5x20g / 10x10cm

Fecha de lanzamiento 6-3-2024



ERP Code 82080003

Ingredientes

	Porcentaje
Emmental	100 %
- leche pasteurizada	98.28 %
- sal	1.20 %
- fermentos lácticos	<1 %
- cuajo microbiano	<1 %

Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano.

Valor nutricional

	100 g
Valor energetico	1549 kJ
Valor energetico	371 kcal
Proteínas	28 g
hidratos de carbono	0 g
- Azúcares	0 g
Grasas	29 g
- Ácidos grasos saturados	20 g
Fibra alimentaria	0 g
humedad	38.5 %
Sal	1.2 g
pH	5.7



Fecha de lanzamiento 6-3-2024

Alérgenos

Gluten	-
Crustáceos	-
Huevo	-
Pescado	-
Cacahuetes	-
Soja	-
Leche	+
Frutos secos	-
Apio	-
Mostaza	-
Sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos (E220-E228)	-
Altramuces	-
Moluscos	-

Emmental 45+ lonchas "Groet" 10x5x20g / 10x10cm



Fecha de lanzamiento 6-3-2024

Datos Microbiologicos

Enterobacteriaceae	<1000	Kve/g
E.coli	<100	Kve/g
Coag.pos.Staphylococcen	<100	Kve/g
Levaduras/Mohos	<100000 / <5000	Kve/g
Listeria monocytogenes	neg.	/25g
Salmonella	neg.	/25g

Notes

Productos y procesos

Processus	Elaboración del queso, cortar, empaquetar en atmósfera protectora, etiquetar, conservar al fresco.
Dimensione	10x10 cm
Peso neto	10x5x20 gram
Atmósfera protectora	CO2 / N2 (O2 < 3% durante la producción).

Otra información

OGM	De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO).
Caducidad / conservación	10 semanas a max. 7 °C.

Autorización

Nombre	Karel Kruyswijk
Departamento	Q.A.

Emmental 45+ lonchas "Groet" 10x5x20g / 10x10cm

Fecha de lanzamiento 6-3-2024



Flowdiagram

