

# Queso Cheddar 50% Lonchas Leiston 15x7x21g

Fecha de lanzamiento 27-3-2024



ERP Code 88000063

## Ingredientes

|                      | Porcentaje |
|----------------------|------------|
| Cheddar              | 100 %      |
| - leche pasteurizada | 98.23 %    |
| - sal                | 1.75 %     |
| - cuajo microbiano   | <1 %       |
| - fermentos lácticos | <1 %       |

## Ingredientes

LECHE pasteurizada, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos.

## Valor nutricional

|                           | 100 g    |
|---------------------------|----------|
| Valor energetico          | 1676 kJ  |
| Valor energetico          | 401 kcal |
| Proteínas                 | 23.4 g   |
| hidratos de carbono       | 0.1 g    |
| - Azúcares                | 0.1 g    |
| Grasas                    | 34.5 g   |
| - Ácidos grasos saturados | 21.6 g   |
| Fibra alimentaria         | 0 g      |
| humedad                   | 36.5 %   |
| Sal                       | 1.8 g    |
| pH                        | 5        |



Fecha de lanzamiento 27-3-2024

## Alérgenos

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

# Queso Cheddar 50% Lonchas Leiston 15x7x21g



Fecha de lanzamiento 27-3-2024

## 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           | 9x9 cm   |
| Peso neto            | 15x7x21 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.            |

# Queso Cheddar 50% Lonchas Leiston 15x7x21g

Fecha de lanzamiento 27-3-2024



## Flowdiagram

