



Queso para untar cubo 3 kg.

COD. 8207

PRESENTACIÓN

En cubo de 3kg.

INGREDIENTES

Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo microbiano, goma guar (E-412), sorbato potásico (E-202).

Denominación de venta:

Período de conservación:

Condiciones de almacenamiento:

Temperatura de transporte:

Uso previsto:

365

4-8°C

2-6°C

Para transformación industrial

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (media / 100g)

Valor energético (kJ):	1106
Valor energético (kcal):	268
Grasas (g):	26
Saturadas (g):	17
Monounsaturadas (g):	
Poliinsaturadas (g):	
Hidratos de carbono (g):	3
Azúcares (g):	3
Polialcoholes (g):	
Almidón (g):	
Fibra (g):	
Proteínas (g):	5,4
Sal (g):	0,78

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g):	<100
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g):	<10
<i>Salmonella</i> sp:	Abs
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Abs
<i>Enterobacteriaceas</i> totales (ufc/g):	<10
<i>Clostridios sulfitorreductores</i> (ufc/g):	NA

PRESENCIA DE ALÉRGENOS

CEREALES que contengan GLUTEN* y productos derivados:	NO	CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos:	NO
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa):	SI	APIO y productos derivados:	NO
HUEVOS y productos a base de huevo:	NO	MOSTAZA y productos derivados:	NO
SOJA y productos a base de soja:	NO	GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo:	NO
FRUTOS CON CÁSCARA y productos derivados:	NO	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS (>10mg/Kg):	NO
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes:	NO	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces:	NO
PESCADO y productos a base de pescado:	NO	MOLUSCOS y productos a base de moluscos:	NO

DATOS DE LOGÍSTICA

Unidad		Caja		Palet	
Largo (cm):	2200	Largo (cm):	2200	Tipo palet:	Eur
Ancho (cm):	2200	Ancho (cm):	2200	Largo (cm):	12000
Alto/espeso (cm):	1300	Alto (cm):	1400	Ancho (cm):	8000
Peso bruto (kg):	3,2	Unidades/caja:	1	Cajas/capa:	20
Peso neto (kg):	3	Peso bruto (kg):	3,2	Nº capas:	7
Unidades/lonchas:	1	Peso neto (kg):	3	Cajas/palet:	140
EAN:	4002174016463	EAN:	18410530500908	Altura capa (cm):	14
		Peso fijo:	SI	Altura palet (cm):	98

Información extraída de la página Web www.santdalmatfoodcompany.com, en fecha 4/09/2024. Sant Dalmat, S.A.U. manifiesta que la información técnica de sus productos se actualiza de modo permanente en la página Web www.santdalmatfoodcompany.com. Dicha actualización se efectuará sin previo aviso, por lo que la validez del presente documento (impreso o archivo) debe contrastarse con la información actualizada de la página Web.

© 2024 por SANT DALMAI, S.A.U. Reservados todos los derechos. info@santdalmat.com. El producto cumple con la siguiente legislación: Reglamentos (CE) 178/2002 (Seguridad Alimentaria), 1829/2003 (OGM), 1662/2006 - 1664/2006 (Alimentos Origen Animal), 852/2004 (Higiene), 396/2005 (Plaguicidas), 2073/2005 (Microbiología), 1333/2008 (Aditivos), 37/2010 (Medicamentos), 10/2011 (Plásticos contacto alimentos), 1169/2011 (Etiquetado), 828/2014 (ELs), 1616/2022 (Plásticos reciclados contacto alimentos), 915/2023 (Contaminantes), Directiva 1999/2/CE (Radiaciones ionizantes), Real Decreto 1113/2006 (Quesos), Orden 29 de noviembre de 1975 (Productos Lácteos), Real Decreto 1801/2008 (Cantidad Nominal) y Real Decreto 474/2014 (Derivados Cárnicos).