

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-038
	Crema de queso fundido Melted Cheese cream		Fecha: Date:	22/11/2022
			Versión: Version:	20
			Página: Page:	1 de 2

Descripción Description	Producto elaborado con queso de oveja fundido. Producto esterilizado. Product made with melted sheep cheese. Sterilized product.
----------------------------	---

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Uso alimentario, apto para todas las personas. No contiene OGM. No contiene gluten Alérgenos: Leche y derivados, huevo. Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Gluten free Allergens: milk derivatives, eggs.
--	--

Ingredientes Ingredients	QUESO FUNDIDO QUESO 50% (LECHE pasteurizada de oveja y vaca, cuajo vegetal, cloruro cálcico, fermentos láctico y lisozima de HUEVO), fermentos lácticos, NATA, sales de fundido (citratos de sodio y polifosfatos) y conservador (sorbato potásico). MALTED CHEESE. 50% CHEESE (Sheep and cow pasteurized MILK, vegetable rennet, calcium chloride, lactococcus lactis and EGG lysozyme), lactococcus lactis, CREAM, emulsifying salts (sodium citrate, polyphosphate) and preservatives (potassium sorbate).
-----------------------------	--

Parámetros organolépticos Organoleptic parameters	Color Colour	Pardo amarillento Yellowish brown
	Sabor Flavour	Típico Typical
	Olor Smell	Típico Typical

Parámetros físico químicos Physicochemical parameters	pH 5.0± 0.5 determinado a 25°C pH 5.0± 0.5 determined to 25°C Actividad del agua (aw):0.91 Water activity (aw):0.91
--	--

Parámetros microbiológicos Microbiological parameters	Recuentos totales aeróbicos mesófilos Total recounts of aerobic mesophyll	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos Molds	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes Coliform	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria Listeria	Ausencia en 25 g Absence in 25 g
	Escherichia Coli Escherichia Coli	< 10 ufc/g < 10 cfu/g




Valores nutricionales por cada 100 g Nutritional facts per each 100g	Valor energético Energy value	1060kJ/ 256 kcal
	Grasas Fats	22 g
	De las cuales saturadas Of which saturated fats	14.4 g

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-038
	Crema de queso fundido Melted Cheese cream		Fecha: Date:	22/11/2022
			Versión: Version:	20
			Página: Page:	2 de 2

	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	<0.5 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	<0.5 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	13.9g
	Sal <i>Salt</i>	1.9g

Vida útil <i>Shelf life</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 18 meses para las monodosis y 24 meses para los tarros de cristal y las latas. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 18 months for the 23g unit doses and 24 months for the crystal jar and cans. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i></p>
--------------------------------	---

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i>
	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>
	Tarrina 70g compuesta de aluminio lacado + bolsa plástica Flow pack. 70g container made of lacquered aluminum + Flow pack plastic bag.

Elaborado por: <i>Made by:</i>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Approved by:</i>
		
María Morcillo Chamizo	Teresa Barragán Domínguez	Carlos Carranco Benítez