

Edición: 28/01/2020
Rev.: 02
Fecha Rev.: 18/06/2024
Motivo Rev.: ACTUALIZACION

Realizado por: VANESA GÓMEZ
(Dpto. Calidad)

Código atlanta: 080062 Ref proveedor: 88160058 Marca: atlanta

NOMBRE DEL PRODUCTO**NOMBRE DEL PRODUCTO:****MONTERREY JACK 10x252g***Sugerencia de presentación***DATOS DEL PRODUCTO****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

Queso de tipo Monterrey Jack, lonchado y empaquetado en atmósfera modificada

INGREDIENTES**EN ORDEN DECRECIENTE:**

LECHE pasteurizada, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano.

ORIGEN DEL PRODUCTO:**PAISES BAJOS****INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

VALORES NUTRICIONALES (por cada 100 g)	
Valor energético	1540 Kj 368Kcal
Grasas	31g
De las cuales saturadas	19.2g
Hidratos de carbono	0.1g
De los cuales azúcares	0.1g
Proteínas	23g
sal	1.8 g

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

LOTE	-
VIDA ÚTIL DE PRODUCTO	180 días desde día fabricación a max 7°C
CADUCIDAD SECUNDARIA	3 días en refrigeración max 7°C
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conserva en refrigeración max 7°C
CONDICIONES DEL TRANSPORTE	Conserva en refrigeración max 7°C
CÓDIGO DE BARRAS	n/a

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

FORMATO DE PRESENTACIÓN	10 paquetes x 12 lonchas (21g) Locha: 9*9cm Atmosfera modificada: CO ₂ /N ₂ (O ₂ <3% durante producción)				
ETIQUETADO (IDIOMAS)	Español y Portugués				
EMBALAJE UNIDAD INTERIOR (bolsa, tarrina, retráctil, brick, etc)	Bandeja plásticos termosellada	Unidades por caja:	10 unidades	Dimensiones (Alto*Largo*Ancho) (mm)	-
EMBALAJE SECUNDARIO (caja, contenedor, etc)	Caja cartón	Peso neto (Kg)	2.52kg	Peso bruto (Kg)	-
				Dimensiones (Alto*Largo*Ancho) (mm)	-

ALÉRGICOS y productos a base de o derivados de los mismos. Reglamento (UE) N.º 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011

	PRESENCIA	TRAZA		PRESENCIA	TRAZA
Cereales con GLUTEN	NO	NO	SOJA	NO	NO
CRUSTÁCEOS	NO	NO	LECHE	SI	
PESCADO	NO	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	NO	NO
MOLUSCOS	NO	NO	APIO	NO	NO
HUEVO	NO	NO	SÉSAMO	NO	NO
CACAHUETE	NO	NO	SULFITOS >10ppm	NO	NO
ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA	NO	NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Máximo permitido
Enterobacterias	1000ufc/g
E. coli	100ufc/g
Listeria monocytogenes	Abs/25g
Mohos y Levaduras	100.000/5000ufc/g
Staphylococcus aureus	100ufc/g
Salmonella spp.	Abs/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	Valores	Tolerancias
Agua	40%	
Lípidos en materia seca	50%	
pH	5.3	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: amarillento, característico		
Aspecto: característico del queso Monterrey Jack		

MODO DE PREPARACIÓN. RECOMENDACIONES

Alimento listo para el consumo

DECLARACIÓN OMGs: Reglamentos CE 1829/2003 y 1830/2003 de 22 de septiembre de 2003 relativos a la trazabilidad y el etiquetado de los OMG

	SI	NO
--	----	----

El producto contiene ingrediente/s susceptible de haber sido modificado genéticamente

RADIACIONES IONIZANTES SI NO

El producto contiene ingredientes susceptible de aplicación de radiaciones ionizantes

PRODUCTO PASTEURIZADO SI NO

El producto ha sido sometido a proceso de pasteurización-esterilización (leche como materia prima pasteurizada)

POBLACIÓN DESTINO sin certificado SI NO

Vegetarianos	X	
Ovo-lacto-vegetarianos	X	
Veganos		X
Halal		X
Kosher		X
Celíacos	X	

ACEPTACIÓN DE CLIENTE (*)

Nombre:

Fecha:

Cargo:

Firma:

(*)La firma de esta ficha supone la aceptación por el cliente de los datos y especificaciones incluidos en ella. La ausencia de firma en un plazo de 5 días desde su envío supone la aceptación del mismo

Nuestra empresa dispone de departamento I+D y calidad. Además, ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de nuestros productos, en función de las disponibilidades de nuestros clientes, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Esta ficha es propiedad de atlanta Restauración Temática S.L. y tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.