

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-037
	<b>Crema queso torta fundido</b> <b>Torta cheese cream</b>		Fecha: Date:	25/06/2021
			Versión: Version:	17
			Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con queso de oveja fundido y torta de oveja. Producto pasteurizado. <i>Product made with melted sheep cheese and sheep torta. Pasterilized product.</i>
-----------------------------------	---

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	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten Alérgenos: derivados de la leche. <i>Human consumption, apt for everybody. Non – irradiated product. It does not contain GMO. Allergens: milk derivates.</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Queso de oveja fundido con torta de oveja. QUESO de oveja 15% (LECHE pasteurizada de oveja, cloruro cálcico, cuajo y fermentos lácticos) y TORTA de oveja 30%, NATA, sales de fundido (citratos de sodio, polifosfatos) y conservador (sorbato potásico).  <i>Melted sheep cheese with sheep torta. Sheep CHEESE 15% (pasteurized sheep MILK, calcium chloride, rennet and lactic ferments) and sheep TORTA 30%, CREAM, melting salts (sodium citrates, polyphosphates) and preservative (potassium sorbate).</i>
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Blanco amarillento <i>Yellowish white</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

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

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

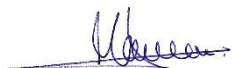


Valores nutricionales por cada 100 g	Valor energético <i>Energy value</i>	1108kJ /268kcal
	Grasas <i>Fats</i>	23.5g

	<b>Ficha técnica / Technical sheet</b>		Cód.: Cod.:	FT-037
	<b>Crema queso torta fundido Torta cheese cream</b>		Fecha: Date:	25/06/2021
			Versión: Version:	17
			Página: Page:	2 de 2

Nutritional facts per each 100g	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	16.2g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	1.5 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	1.5 g
	Proteínas <i>Proteins</i>	12.3g
	Sal <i>Salt</i>	2.4g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 18 meses para las monodosis de 23g 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>

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