



Dalter Alimentari S.A.

Via Val d'Enza 134 - 42049 Sant'Ilario d'Enza (RE) - Italia
Tel. +39.0522.901101 (centralita) Fax +39 0522 673690 - www.dalter.it info@dalter.it
Cap soc: 1.548.000,00 € i.v. - Cámara de Comercio de Reggio Emilia n.º 136834 -
Registro Mercantil n.º 013677 - Registro Mercantil de Reggio Emilia n.º 8059
C.F. y N.I.V.: 00509530358

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CÓDIGO DE PRODUCTO	NOMBRE DEL PRODUCTO	All.	Rev.
FSCCOOJ396	Bolsa de 1000 g x 16 copos de queso duro Doronico Congelado	3602	2
Código de barras del producto	Código de barras de la caja	Emitido el	
	(0J)0800234830J704	27/12/2024	

Producto

Descripción del queso: Queso de pasta dura, elaborado con leche pasteurizada de vaca, procesado y envasado sin conservantes añadidos.



Descripción

Materia prima	Otros quesos	Envase	Bap
Corte	En copos	Peso neto (g)	1000
Ingredientes	LECHE, sal, cuajo microbiano.	Tipo de peso	Peso fijo
Tratamiento térmico	Pasteurización	Idiomas en el envase principal	EN/ES/PT
Alérgenos	Para los alérgenos, consulte los ingredientes en MAYÚSCULAS.	Idiomas en la caja exterior	EN/ES/PT
Conservantes	Ausentes	Trazabilidad	Fecha de caducidad en formato: dd/mm/aa en la bolsa y en la caja
Origen	Leche de la UE	Planta de producción	IT 08 158 CE
Estructura y aspecto	Compacto pero hojaldrado	Vida útil	1 año
Color	Amarillo pajizo	Vida útil restante en mom. de la entrega	En la UE, 270 días
Aroma	Decidido y armonioso	Temperatura de transporte máx.	18 °C
Conservación	-18 °C		

Características físico-químicas y microbiológicas

aw	pH	5,2 - 5,7	Humedad %	36 ± 1
-----------	-----------	-----------	------------------	--------

Valores microbiológicos

Parámetro	Método	UM	Valor	Tolerancia
Listeria M	ISO 11029-1	25 p	Ausente	Ausente, n=5, c=0
Escherichia coli	ISO 16649 - 1 ó 2	Ufc/g	<100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Estafilococos coagulasa positivos	ISO 6888 - 1 ó 2	Ufc/g	<100	m=100, M=1000, n=5, c=2
Salmonella spp	ISO 6579	25 p	Ausente	Ausente, n=5, c=0

REFERENCIAS NORMATIVAS: Reg. CE 2073/05.

n = número de unidades que componen la muestra; m = límite dentro del cual el resultado es satisfactorio; M = límite por encima del cual el resultado es insatisfactorio; c = número de unidades de la muestra cuyos valores se encuentran entre m y M.

Valores nutricionales por 100 g

Energía (M/kcal)	1440 k3 = 346 kcal	Hidratos de carbono	0 g	Proteínas	34 g
Grasas	23,3 g	de los cuales		Sal	2 g
de las cuales		azúcares	0 g	Contenido de	
ácidos grasos saturados	16,8 g	Fibra	0 g	materia grasa seca	min 37 %

Información logística

		PALÉ DE 80 X 120 CM		PALÉ 100 X 120 CM	
Tipo de embalaje	Bolsa de fondo cuadrado	Dimensiones de la caja exterior		Dimensiones de la caja exterior palé 100x 20 cm mm (l x l x h)	
Envase primario	Bolsa en atmósfera protectora en OPA-LDPE 7	Palé de 80 x 200 cm mm (an x an x h)	395 x 395 x 330 (h)	Peso de la caja (g) palé	
Dimensiones del envase primario mm	200 x 280	Peso de la caja en el palé (g)	840	Altura del palé m	
Embalaje	Cartón coarrugado 20 PAP	Altura del palé (m)	2,1	Paquetes/caja (uds)	
		Paquetes/palé (uds)	16	Cajas/capa	
		Cajas/palé (uds)	6	Capas/palé	
		Capas/palé	6	Total de cajas/palé	
		Total cajas/palé	36	Total de envases por palé	
		Total paquetes por palé	576	Peso neto del palé (kg)	
		Peso neto (kg) por palé	576	Peso total (kg) por palé	
		Peso total (kg) por palé	640		