

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Burrata congelada 125g</b> |
|-----------------|-------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Queso graso elaborado con pasta fibrosa, elaborado con leche entera de vaca. La forma es mozzarella redondeada. La envoltura exterior es compacta. Tiene un espesor uniforme que contiene pasta de mozzarella deshilachada sumergida en crema de leche uht. |
| Artículo                     | VIA300                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> de vaca pasteurizada, <b>CREMA UHT</b> , sal, cuagulante microbiano, regulador de acidez (ácido láctico), conservante (sorbato de potasio (E202)).<br>Origen de la leche: UE.                                                                  |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                             | U.M | Valor       |
| E. coli                                | UFC/g    | <100            | pH                                    | upH | 5,85 - 6,05 |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | Ausencia en 25g | Humedad                               | %   | 58,0 - 62,0 |
| Estafilococos coagulasa positiva       | UFC/g    | <100            |                                       |     |             |
| Salmonella                             | 0 en 25g | Ausencia en 25g |                                       |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>     |
|-------------------------------------------|
| Color: Blanco perla.                      |
| Sabor: Característico de la leche fresca. |
| Olor: Característico de la leche.         |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 881  |  |
|                                          | kcal | 212  |  |
| Grasas                                   | g    | 17   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 12   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 0,8  |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 0,8  |  |
| Proteínas                                | g    | 14   |  |
| Sal                                      | g    | 0,33 |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente. |

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

### ¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |    |   |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|----|
| 1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   | Si | X | No |
| 2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | Si | X | No |
| 3.- Huevos y productos a base de huevo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | Si | X | No |
| 4.- Pescado y productos a base de pescado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   | Si | X | No |
| 5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   | Si | X | No |
| 6.- Soja y productos a base de soja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | Si | X | No |
| 7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X | Si |   | No |
| 8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alféngicos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados |   | Si | X | No |
| 9.- Apio y productos derivados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   | Si | X | No |
| 10.- Mostaza y productos derivados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   | Si | X | No |
| 11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | Si | X | No |
| 12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   | Si | X | No |
| 13.- Altramuces y productos a base de altramuces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   | Si | X | No |
| 14.- Moluscos y productos a base de moluscos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | Si | X | No |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino                     | Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Condiciones de conservación y transporte | Mantener en congelación, máximo a -18°C.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sistema para identificar el producto     | Por Lotes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Modo de empleo                           | Descongele el producto sellado manteniéndolo en el frigorífico a +4°C durante unas 12 horas y guárdelo a +4°C. Consumir preferentemente antes de los 5 días desde la fecha de descongelación en el embalaje sellado. No volver a congelar después de descongelar. Una vez abierto, utilizar dentro de las 24 horas. |
| Posible uso incorrecto                   | Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.                                                                                                                                        |

### DATOS LOGÍSTICOS

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Vida útil del producto       | 12 meses       |
| Unidades por caja            | 30             |
| Código EAN 13                | 8050616058706  |
| Código EAN 14                | 08050616058706 |
| Cajas por palet              | 72             |
| Cajas por capa               | 8              |
| Capas por palet              | 9              |
| Peso neto unidad (escurrido) | 125g           |
| Peso bruto unidad            |                |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

STRADA PROV.LE 231 KM 34,900 SN, CORATO (BA)

### SELLO DE SALUBRIDAD

IT  
S9G1Y  
CE

Fecha: 28/02/2024  
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.