# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| PRODUCTO | Cre Moro al Pistacchio 1,8 - 2 kg |
|---|---|

| DETALLES DEL PRODUCTO | |
|---|---|
| Descripción del producto | Preparación de queso azul (erborinato) con PISTACHO, elaborada con LECHE de vaca pasteurizada. Tarrina de peso variable de 1,80 a 2,00 kg aproximadamente. Producto untable, listo para su consumo. |
| Artículo | 214126 |
| Ingredientes | Queso azul 95 % (LECHE pasteurizada, cuajo, fermentos lácticos, mohos seleccionados, sal), pasta de PISTACHO 2,5 % (100 % PISTACHO pelado y tostado), PISTACHO en grano 2,5 %, conservador: sorbato de potasio. Puede contener ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, NUECES DE BRASIL, NUECES PECANAS, NUECES DE MACADAMIA, ANACARDOS, SÉSAMO y SOJA.<br>Origen de la leche: Italia. |

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | | CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Parámetro** | **U.M** | **Valor** | **Parámetro** | **U.M** | **Valor** |
| E. coli | UFC/g | <100 | Humedad | % | ≤ 55 |
| Listeria monocytogenes | 0 en 25g | Ausencia en 25g | Grasa sobre extracto seco | % | ≥ 48 |
| Estafilococos coagulasa positiva | UFC/g | <100 | Actividad de agua (aw) | - | > 0,95 |
| Salmonella | 0 en 25g | Ausencia en 25g | pH | - | 6 ± 0,2 |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Pasta untable de queso azul con pistacho en grano visible.
Color: Pasta clara con tonos verdes del pistacho.
Sabor: Característico de queso azul con PISTACHO.
Consistencia: Untable.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

| | | |
|---|---|---|
| Valor energético | kJ | 1.363 |
| | kcal | 329 |
| Grasas | g | 27 |
| de las cuales ácidos grasos saturados | g | 18 |
| Hidratos de carbono | g | 0,4 |
| de los cuales azúcares | g | 0,2 |
| Proteínas | g | 21 |
| Sal | g | 2 |

## GMO

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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | | Si | X | No |
| 6.- Soja y productos a base de soja | X | Si | | No |
| 7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | Si | | No |
| 8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados | X | Si | | 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 | X | Si | | 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 frío entre 0ºC y +4ºC. |
| Sistema para identificar el producto | Por Lotes. |
| Modo de empleo | Producto untable listo para su consumo. Una vez abierto el envase, mantener refrigerado y consumir en 8 días. |
| 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 | 30 días en su envase original (8 días tras la apertura) |
| Unidades por caja | 1 |
| Código EAN 13 | 8059265906642 |
| Código EAN 14 | |
| Cajas por palet | 150 |
| Cajas por capa | 15 |
| Capas por palet | 10 |
| Medidas de la unidad | Tarrina de plástico con faja de madera, envasada al vacío |
| Medidas de las caja | 210 x 210 x 150 mm |
| Peso neto unidad (escurrido) | 1,80 - 2,00 kg aprox. (peso variable) |
| Peso bruto unidad | |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Savonarola, 10 - 31046 Oderzo (TV) - Italia

## SELLO DE SALUBRIDAD

IT

UE

| | |
|---|---|
| Fecha: 24/09/2026<br>Revisión: 0 | Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL. |