FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Cre Moro al Tartufo 1,8 - 2 kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Preparación de queso azul (erborinato) con trufa de verano, 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	214128
Ingredientes	Queso azul (LECHE pasteurizada, cuajo, fermentos lácticos, mohos seleccionados, sal), trufa de verano en láminas 0,8 % (trufa negra de verano (Tuber aestivum Vitt.), sal), preparado de trufa de verano deshidratada 0,4 % (trufa de verano deshidratada (Tuber aestivum Vitt.) 75 %, aromas). Puede contener PISTACHO. 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 láminas de trufa visibles.
Color: Pasta clara con puntos oscuros de trufa.
Sabor: Característico de queso azul con trufa de verano.
Consistencia: Untable.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1.282
	kcal	309
Grasas	g	25
de las cuales ácidos grasos saturados	g	18,7
Hidratos de carbono	g	< 0,1
de los cuales azúcares	g	< 0,1
Proteínas	g	21
Sal	g	2,1

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		Si	X	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		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 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	40 días
Unidades por caja	1
Código EAN 13	8059265906703
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 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.