

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Crema Fraiche SPIGA cubo 4x2kg</b> |
|-----------------|---------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Nata acidificada pasteurizada                                                                                                                                                   |
| Artículo                     | NOR805                                                                                                                                                                          |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca, <b>NATA</b> pasteurizada de vaca, estabilizantes (E1422, gelatina, E471, E412), cultivos iniciadores bacterianos.<br>Origen de la leche: UE. |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |       |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|-------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M   | Valor           | Parámetro                             | U.M | Normal      |
| E. coli                                | ufc/g | <100            | Humedad                               | %   | 53,2 - 93,2 |
| Listeria monocytogenes                 | 0/25g | ausencia en 25g | pH                                    |     | 4,3 - 5,2   |
| S. coagulasa +                         | ufc/g | <100            |                                       |     |             |
|                                        |       |                 |                                       |     |             |
|                                        |       |                 |                                       |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> |
|---------------------------------------|
| Color: Amarillento.                   |
| Sabor: Ligeramente ácido.             |
| Textura: Firme. Untuosa y espesa.     |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 857  |  |
|                                          | kcal | 208  |  |
| Grasas                                   | g    | 20   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 15   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 4,0  |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 3,0  |  |
| Proteínas                                | g    | 2,8  |  |
| Sal                                      | g    | 0,07 |  |
|                                          |      |      |  |
|                                          |      |      |  |

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

| <b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------------------------|

**¿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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) 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 |

## MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

|                                      |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino                 | Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.                                                                                                   |
| Condiciones de conservación          | Mantener en frío entre 1°C y 4°C.                                                                                                                                            |
| Sistema para identificar el producto | Por Lotes.                                                                                                                                                                   |
| Modo de empleo                       | Producto listo para su consumo. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir en 5 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 | 180 días      |
| Código EAN 13 (unidad) | 8420640607582 |
| Código EAN 14 (caja)   |               |
| Unidades por caja      | 4             |
| Medidas del producto   | 170x170x154mm |
| Medidas de la caja     | 354x354x174mm |
| Cajas por palet        | 216           |
| Cajas por capa         | 6             |
| Capas por palet        | 36            |
| Peso neto unidad       | 2kg           |
| Peso bruto unidad      | 2,11kg        |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

27800 Vilalba, Lugo (España)

## SELLO DE SALUBRIDAD

ES  
15.07283/LU  
CE



Fecha: 29/04/2024  
Revisión: 1

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