

PRODUCTO	Mascarpone Sin Lactosa Spiga 250g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	El mascarpone es un queso fresco para untar obtenido por la coagulación térmica ácida de la crema de leche sin lactosa. Se emplea principalmente en repostería (tiramisú, cremas y rellenos) y en preparaciones dulces y saladas.
Artículo	MSC251
Ingredientes	Crema de LECHE pasteurizada sin lactosa, corrector de acidez (ácido cítrico). Origen de la leche: País de la UE. Producto sin lactosa: contenido de lactosa < 0,1 %.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<100	Humedad	%	48 - 52%
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g			
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Apariencia: Cremoso. Color: Blanco pajizo. Sabor: Característico, agradable. Olor: Característico, lácteo. Consistencia: Cremosa y untuosa.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1638	
	kcal	397	
Grasas	g	41	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	29	
Hidratos de carbono	g	2,1	
de los cuales azúcares	g	2,1	
Proteínas	g	5,9	
Sal	g	0,34	

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.- 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), alhóncigos (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 y transporte	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
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	65 días desde la fecha de producción
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8033706070864
Código EAN 14	18033706070861
Cajas por palet	240
Cajas por capa	16
Capas por palet	15
Medidas de la unidad	114 x 114 x 45 mm
Medidas de las caja	24 x 35,5 x 10,5 cm
Peso neto unidad (escurrido)	250 g
Peso bruto unidad	266 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Viale della Favorita, 19 - 46100 Mantova (MN) - Italia

SELLO DE SALUBRIDAD
IT 03 131 UE



Fecha: 04/09/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---