

PRODUCTO	Mozzarella 40% rallada 6 mm 5x2 kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso mozzarella rallado en juliana de 6 mm
Artículo	208402
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada (96,1 %), almidón de patata (2,5 %), sal (1,2 %), fermentos lácticos (0,1 %), cuajo microbiano (<i>Rhizomucor miehei</i>) (0,1 %). Origen LECHE: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	48 (46 - 50)
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	pH	upH	5,3 (5,1 - 5,6)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g	Materia grasa en Extracto seco	%	40 (36,9 - 45,1)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g			
Mohos y levaduras	ufc/g	uras < 5·10 ⁴ / Mohos < 10 ³			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: rallado en juliana (julienne) de 6 mm.
Textura: blanda, lisa, sin corteza, hebras separadas y fáciles de manipular.
Color: blanco uniforme.
Sabor / aroma: suave, fresco y lácteo, característico de la mozzarella, sin notas extrañas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1.239	
	kcal	296	
Grasas	g	20,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14	
Hidratos de carbono	g	3,2	
de los cuales azúcares	g	< 1,0	
Proteínas	g	24,4	
Sal	g	1,2	

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.- 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>), alféncigos (<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 SO ₂ 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 refrigerado entre 2 °C y 7 °C. Respetar la cadena de frío.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto para fundido y gratinado: pizzas, lasañas, focaccias y gratinados. Se incorpora directamente sobre la base. Tras abrir, mantener a 2-7 °C en envase cerrado y consumir en 3-5 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	90 días desde fabricación
Unidades por caja	5
Código EAN 13	8715589940686
Código EAN 14	18715589940683
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la caja / unidad (L x W x H)	Caja: 398 x 288 x 202 mm / Unidad: 400 x 250 x 40 mm
Peso neto unidad	2.000 g (2 kg)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Producido por: Kraats Kaas B.V. - Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 18/06/2026
Revisión: 0

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