

PRODUCTO	Mozzarella 70/30 rallada 6x1kg
-----------------	---------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Rallado de queso mozzarella y análogo tipo mozzarella, presentado en bolsa de 1kg.
Artículo	67559
Ingredientes	Queso Mozzarella (70%) (LECHE pasteurizada de vaca (Origen de la leche: UE), sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiano, estabilizador (cloruro cálcico)), análogo tipo mozzarella (30%) (agua, aceite de palma (no hidrogenado), almidón modificado, proteínas de la LECHE , regulador de acidez (E330, E331), colorante (E160a)), antiaglomerante (fécula de patata).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Humedad	%	43,0 - 63,0
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	pH	upH	5,1 - 6,3
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en Extracto seco	%	40,0 - 54,5
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco-marfil/crema uniforme.
Sabor: Fresco, suave, tierno, ligeramente ácido.
Apariencia: Suave, brillante.
Textura: Firme y elástico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	1305
	kcal	314
Grasas	g	24
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15
Hidratos de carbono	g	5,5
de los cuales azúcares	g	0,6
Proteínas	g	19
Sal	g	1,5

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), 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 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.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652667
Código EAN 14	18437020652664
Cajas por palet	72
Cajas por capa	8
Capas por palet	9
Peso neto unidad	1kg
Peso bruto unidad	1kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

C/ Suècia, 25-27, Polígono industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Fecha: 30/04/2024
Revisión: 0

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