

PRODUCTO	Queso Mozzarella A barra 4x2,38 kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	El queso mozzarella es el producto del procesamiento de leche de vaca estandarizada y pasteurizada.
Artículo	BEL101
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo microbiológico, estabilizador (cloruro cálcico). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Enterobacterias	UFC/g	<1000	pH	upH	5,1 - 5,6
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en extracto seco	%	40,0 - 45,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Actividad de agua (aW)		0,97
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100			
Escherichia coli	UFC/g	<100			
Mohos y levaduras	UFC/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco/crema uniforme y sin corteza.
Sabor: Fresco, tierno, ligeramente ácido.
Consistencia: Firme, fácil de cortar.
Apariencia: Corteza blanca uniforme cremosa superficie menos estructurada.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1257	
	kcal	302	
Grasas	g	22,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	25	
Sal	g	1,4	

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), alféngigos (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



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	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 al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	150 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8437020652414
Código EAN 14	18437020652411
Cajas por palet	60
Cajas por capa	6
Capas por palet	10
Peso neto unidad	2,38kg
Peso bruto unidad	2,38kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
UE

Fecha: 21/07/2026
Revisión: 5

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