FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Mozzarella Cubettata Natura Sincera bandeja 4×2,5kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mozzarella (queso fresco de pasta hilada) cortada en dados regulares, envasada en atmósfera protectora. Lista para usar en pizzas, gratinados y platos al horno. Apta para vegetarianos (cuajo microbiano).
Artículo	12257
Ingredientes	LECHE, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	UFC/g	<100	Humedad	%	51,0 - 56,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Extracto seco	%	44,0 - 49,0
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Grasa sobre extracto seco	%	> 40
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: mozzarella cortada en dados.
Color: de blanco marfil a amarillo pajizo.
Sabor: delicado, agradable, ligeramente salado.
Olor: delicado y agradable.
Consistencia: blanda y elástica.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1242
	kcal	299
Grasas	g	23
de las cuales ácidos grasos satura	g	15
Hidratos de carbono	g	1,0
de los cuales azúcares	g	0,6
Proteínas	g	22
Sal	g	0,81

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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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), alfóncigos (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 y transporte	Mantener en frío entre 0ºC y 4ºC.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Listo para usar. Ideal para pizza, gratinados, lasañas y platos al horno. Conservar en su envase; una vez abierto, consumir en su totalidad.
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	30 días desde la fecha de producción
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8002626021157
Código EAN 14	18002626021154
Cajas por palet	20 (palet EPAL 80×120 cm, altura 115 cm)
Cajas por capa	4
Capas por palet	5
Medidas de la unidad	Bandeja de plástico (PP) de 2.500g, 32 × 26 × 9,5 cm
Medidas de las caja	60 × 40 × 20 cm
Peso neto unidad (escurrido)	2.500g
Peso bruto unidad	2.593g aprox. (bandeja 86g + film 6,5g)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Trevisanalat S.p.A., Via Roma 111, 31023 Resana (TV), Italia (IT P 419 Z UE).
Segundo centro: Sabelli S.p.A., Z.I. Basso Marino, 63100 Ascoli Piceno (AP), Italia (IT 11 44 UE).

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
P 419 Z
UE



Fecha: 18/11/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.