

PRODUCTO	Mozzarella di Bufala Campana DOP Spiga Gourmet 125 g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso fresco de pasta hilada (pasta filata) elaborado exclusivamente con leche entera pasteurizada de búfala, amparado por la Denominación de Origen Protegida "Mozzarella di Bufala Campana". Producto fresco, sin maduración, presentado en tarrina termosellada con líquido de gobierno y 125 g de peso escurrido. Apto para consumo en crudo (ensalada caprese, aperitivos y tablas) y para elaboraciones en caliente (pizza, gratinados y pasta al horno).
Artículo	BU140
Ingredientes	LECHE de búfala pasteurizada (99,35%), sal (0,6%), cuajo (0,05%). Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	Humedad	%	59,5 ± 1,5
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Grasa	%	25 ± 2
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<10	Grasa sobre extracto seco	%	mín. 52
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g	pH		5,3 ± 0,2

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Forma redonda y regular, con corteza finísima de aproximadamente 1 mm, superficie lisa y brillante, nunca viscosa ni escamosa. Color: Blanco porcelana, uniforme en superficie e interior. Sabor: Característico y delicado, dulce y ligeramente ácido, propio de la leche de búfala. Olor: Típico y aromático, a lácteo fresco y fermentos lácticos. Consistencia: Estructura fibrosa y hojaldrada, ligeramente elástica y blanda, ligeramente fundente al corte.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	KJ	1194	
	kcal	288	
Grasas	g	25	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	17	
Hidratos de carbono	g	0,8	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	15	
Sal	g	0,56	

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 8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Retirar del frío entre 20 y 30 minutos antes de su consumo, manteniendo el producto en su líquido de gobierno. Una vez abierta la tarrina, consumir en 24 o 48 horas conservando el queso refrigerado y cubierto con su propio líquido. Apto para consumo en crudo y para elaboraciones en caliente.
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	34 días desde la fecha de producción
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652858
Código EAN 14	No disponible
Cajas por palet	320
Cajas por capa	16
Capas por palet	20
Medidas de la unidad	mm (base) x Ø 95 mm (boca) x 60 mm de altura. 125 g de peso escurrido (290 g de peso total con líquido)
Medidas de las caja	30 x 20 x 7 cm
Peso neto unidad (escurrido)	125 g
Peso bruto unidad	272 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN	
La Contadina Soc. Coop. a r.l. Via Andreozzi, 18 (Loc. Borgo Appio), 81046 Grazzanise (CE), Italia.	

SELLO DE SALUBRIDAD	
	



Fecha: 30/07/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---