

|                 |                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Mozzarella Fior di Latte Julienne UE Moro 4x3kg</b> |
|-----------------|--------------------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Queso fresco de pasta hilada.                                                                                                                 |
| Artículo                     | 305                                                                                                                                           |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca, sal, regulador de acidez (ácido cítrico), fermentos lácticos, cuajo microbiano.<br>Origen de la leche: UE. |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|----------|-----------------|----------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                              | U.M | Valor       |
| Estafilococos coagulasa positiva       | ufc/g    | <100            | Humedad                                | %   | 48,0 - 54,0 |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | ausencia en 25g | pH                                     | upH | 5,60 - 6,30 |
| Salmonella                             | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                        |     |             |
| E coli                                 | ufc/g    | <1000           |                                        |     |             |
| Enterobacterias                        | ufc/g    | <10000          |                                        |     |             |
| Pseudomonas                            | ufc/g    | <10000          |                                        |     |             |
| Mohos y levaduras                      | ufc/g    | <1000           |                                        |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> |
|---------------------------------------|
| Color: blanco leche.                  |
| Sabor: dulce, fresco.                 |
| Olor: característico de la leche.     |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 1295 |  |
|                                          | kcal | 312  |  |
| Grasas                                   | g    | 24   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 16   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 1,0  |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 1,0  |  |
| Proteínas                                | g    | 23   |  |
| Sal                                      | g    | 1,0  |  |

| <b>GMO</b>                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|
| 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          | 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 | 28 días        |
| Unidades por caja      | 4              |
| Código EAN 13          | 8012400003057  |
| Código EAN 14          | 08012400003057 |
| Cajas por palet        | 24             |
| Cajas por capa         | 4              |
| Capas por palet        | 6              |
| Medidas de la caja     | 52x20x33 cm    |
| Peso neto              | 3kg            |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Postumia, 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)

### SELLO DE SALUBRIDAD

IT  
05 219  
UE



Fecha: 21/07/2025  
Revisión: 0

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