

PRODUCTO	Mozzarella High protein SPIGA GOURMET 8x100g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso fresco de pasta hilada. Alegación nutricional: alto contenido en proteínas; sin lactosa.
Artículo	FR129
Ingredientes	LECHE de vaca pasteurizada, sal, cuajo microbiano, cultivos iniciadores. Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<1000	M.G.E.S.	%	16,0 - 20,0
S. coagulasa positiva	ufc/g	<100	Humedad	%	68,0 - 75,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Lactosa	%	<0,01
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Color: del blanco marfil al amarillo pajizo.	
Sabor: delicado, jugoso, sabroso.	
Olor: delicado, jugoso, sabroso.	
Aspecto: liso y brillante.	
Textura: suave y elástica.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
			% IR*
Valor energético	kJ	725	9
	kcal	174	9
Grasas	g	10	14
de las cuales ácidos grasos saturados	g	6,5	33
Hidratos de carbono	g	1,0	<1
de los cuales azúcares	g	1,0	1
Proteínas	g	20	40
Sal	g	0,3	5

*(IR): Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2 000 kcal)

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



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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	30 días
Unidades por caja	12
Código EAN 13	8436593330101
Código EAN 14	18436593330108
Cajas por palet	312 (remontado)
Cajas por capa	13 (cada palet)
Capas por palet	12 (cada palet)
Medidas de la caja	300 x 200 x 75 h
Peso neto escurrido	100g
Peso neto	220g

MATERIAL ENVASE Y EMBALAJE

Unidad de venta (vaschetta): Bolsa (LDPE) 4 PLASTIC peso 2.6 g $\pm$ 10%
Envase secundario: caja de cartón PAP 20 – peso 140 g $\pm$ 10%
Palet: film estirable

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Roma 111, 31023 Resana (TV)

SELLO DE SALUBRIDAD

IT
P 419 Z
UE

Fecha: 02/12/2025
Revisión: 1

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