

PRODUCTO	Mozzarella julienne CA 4x2,5kg
-----------------	---------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso fresco de pasta hilada obtenido por coagulación enzimática de leche de vaca pasteurizada.
Artículo	30408
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, 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	<10	pH	upH	5,15 - 5,65
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	<10	Humedad	%	49,0 - 53,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	M.G/E.S.	%	mín. 41,5
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Coliformes totales	ufc/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Sabor: delicado, típico del producto lácteo fresco.
Olor: fresco.
Color: blanco leche.
Apariencia: fina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1276	
	kcal	307	
Grasas	g	23	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15	
Hidratos de carbono	g	1,0	
de los cuales azúcares	g	1,0	
Proteínas	g	24	
Sal	g	1,2	

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), alféncigos (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.
Menciones especiales	Producto envasado en atmosfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	30 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	8002670030488
Código EAN 14	18002670030485
Cajas por palet	36
Cajas por capa	4
Capas por palet	9
Medidas del producto	320 x 260 x 95 mm
Medidas de la caja	560 x 390 x 198 mm
Peso neto unidad	2,5kg
Peso bruto unidad	2,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

VIA SAN GIOVANNI BOSCO 39/39, USMATE VELATE (MB)

SELLO DE SALUBRIDAD

IT 03 144 CE

Fecha: 05/07/2024
Revisión: 0

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