FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Mozzarella MIX 10x1kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mezcla rallada para pizza. Lista para usar sobre pizzas, lasañas y otros platos al horno, con buena capacidad de fundido y gratinado.
Artículo	208530
Ingredientes	Mozzarella (50%) (LECHE de vaca pasteurizada, sal, cultivos lácticos, cuajo microbiano), preparado vegetal tipo queso (50%) (agua, aceite de palma no hidrogenado, almidón modificado de patata, proteína de LECHE, sal, emulgente E331, colorante E160a), antiaglomerante (almidón de patata).Envasado en atmósfera protectora. Origen de la leche: Alemania, Dinamarca y Países Bajos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	UFC/g	<100	Humedad	%	48,3
Listeria monocytogenes	0 en 25g	Ausencia en 25g	Materia grasa	%	24,6
Estafilococos coagulasa positiva	UFC/g	<100	Sal	%	1,9
Salmonella	0 en 25g	Ausencia en 25g	pH	-	5,7

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Rallado en hebras sueltas
Color: Uniforme, de marfil a amarillo
Sabor: Neutro
Olor: Neutro
Consistencia: Hebras firmes y sueltas, con buen fundido al horno

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1308
	kcal	312
Grasas	g	23,4
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14,0
Hidratos de carbono	g	12,4
de los cuales azúcares	g	<0,7
Proteínas	g	13,2
Sal	g	1,8

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 refrigerado entre 2ºC y 7ºC. Una vez abierto, consumir en máximo 3 días.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para usar. Espolvorear directamente sobre pizzas, lasañas o platos al horno antes de gratinar.
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	90 días desde la fecha de producción
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589532010
Código EAN 14	18715589532017
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la unidad	Bolsa de 1kg (295 x 250 x 40mm)
Medidas de las caja	38,9 x 26,9 x 26,2cm
Peso neto unidad (escurrido)	1000g
Peso bruto unidad	1000g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD

NL
Z0187
EU

Fecha: 21/10/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.