FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Mozzarella Professionale Spiga Gourmet 10x1 kg

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso mozzarella picado en juliana
Artículo	208522
Ingredientes	**LECHE** de vaca pasteurizada (96,1 %), almidón de patata (2,5 %), sal (1,2 %), fermentos lácticos (0,1 %), cuajo microbiano (Rhizomucor miehei) (0,1 %). Origen LECHE: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	**U.M**	**Valor**	**Parámetro**	**U.M**	**Valor**
E. coli	ufc/g	< 100 ufc/g	Humedad	%	48,0 (47,0 - 49,0)
Estafilococo coagulasa +	ufc/g	< 100 ufc/g	pH	upH	5,4 (5,2 - 5,6)
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25 g	Materia grasa en Extracto seco	%	42,5 (40,0 - 45,0)
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25 g			
Mohos y levaduras	ufc/g	uras < $5 \cdot 10^4$ / Mohos < 10^3			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Forma: rallado en juliana (julienne).
Textura: blanda, lisa, sin corteza, hebras separadas y fáciles de manipular.
Color: blanco uniforme.
Sabor / aroma: suave, fresco y lácteo, característico de la mozzarella, sin notas extrañas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	1.239
	kcal	296
Grasas	g	20,5
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14
Hidratos de carbono	g	3,2
de los cuales azúcares	g	< 1,0
Proteínas	g	24,4
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.- 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 refrigerado entre 2 °C y 7 °C. Respetar la cadena de frío.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para consumir. Tras abrir, mantener a 2-7 °C en envase cerrado y consumir en 3-5 días.
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
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8715589886311
Código EAN 14	18715589886318
Cajas por palet	63
Cajas por capa	9
Capas por palet	7
Medidas de la unidad	290 x 250 x 40 mm
Medidas de la caja (L x W x H)	389 mm x 269 mm x 262 mm
Peso neto unidad	1 kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Buitenvaart 1125, 7905 SE Hoogeveen - Países Bajos

SELLO DE SALUBRIDAD

NL
Z0187
EU

Fecha: 23/10/2026 Revisión: 1	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.