

|                 |                                               |
|-----------------|-----------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Mozzarella SPIGA rallada bastoni 6x1kg</b> |
|-----------------|-----------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Bolsa mozzarella picada larda en formato de 1kg                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Artículo                     | 30501                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ingredientes                 | <b>LECHE</b> pasteurizada de vaca, sal, fermentos <b>LÁCTICOS</b> , cuajo microbiano, estabilizador (cloruro cálcico), agua, aceite de palma (no hidrogenado), almidón modificado, proteínas de la <b>LECHE</b> , regulador de acidez (E330, E331), colorante (E160a), antiaglomerante (fécula de patata).<br>Origen de la leche: UE. |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |          |                 | <b>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b> |     |             |
|----------------------------------------|----------|-----------------|---------------------------------------|-----|-------------|
| Parámetro                              | U.M      | Valor           | Parámetro                             | U.M | Valor       |
| E. coli                                | ufc/g    | <10             | Humedad                               | %   | 40,0 - 65,0 |
| Estafilococos coagulasa +              | ufc/g    | <100            | pH                                    | upH | 5,1 - 6,3   |
| Listeria monocytogenes                 | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                       |     |             |
| Salmonella                             | 0 en 25g | ausencia en 25g |                                       |     |             |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>            |
|--------------------------------------------------|
| Color: Blanco-marfil/crema uniforme.             |
| Sabor: Fresco, suave, tierno, ligeramente ácido. |
| Apariencia: Suave, brillante.                    |
| Textura: Firme y elástico.                       |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |      |  |
|------------------------------------------|------|------|--|
| Valor energético                         | kJ   | 1342 |  |
|                                          | kcal | 323  |  |
| Grasas                                   | g    | 26   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 15   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 8,8  |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 0,6  |  |
| Proteínas                                | g    | 15   |  |
| Sal                                      | g    | 1,7  |  |

| <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.- 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), alféngigos (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 |

## 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.                                                                                                                                   |

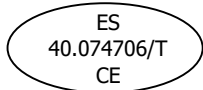
## DATOS LOGÍSTICOS

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| Vida útil del producto | 120 días       |
| Unidades por caja      | 6              |
| Código EAN 13          | 8437020652384  |
| Código EAN 14          | 84370206523842 |
| Cajas por palet        | 88             |
| Cajas por capa         | 8              |
| Capas por palet        | 11             |
| Peso neto unidad       | 1kg            |
| Peso bruto unidad      | 1kg            |

## DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

C/ Suècia, 25-27, Polígon industrial de Constantí, 43120 Constantí (Tarragona)

## SELLO DE SALUBRIDAD

|                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|

Etiqueta bolsa:

### MOZZARELLA PICADA LARGA EXCELLENCE

Consumir preferentemente antes de: 01/08/24

Peso neto: 1KG

Ingredientes: **LECHE** pasteurizada de vaca; sal; fermentos **LÁCTICOS**, cuajo microbiano, estabilizador (cloruro cálcico), agua, aceite de palma (no hidrogenado), almidón modificado, proteínas de la **LECHE**, regulador de acidez (E330, E331), colorante (E160a), antiaglomerante (fécula de patata). Origen de la leche: UE.

Información nutricional por 100g: Valor energético 1342 kJ/323 kcal - Grasas: 26g - De las cuales ácidos grasos saturados: 15g - Hidratos de carbono: 8,8g - De los cuales azúcares: 0,6g - Proteínas: 15g - Sal: 1,7g.

Lot. nr.: 24094

Art. Nr.: 30501

Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C.

Producto empaquetado en atmósfera protegida




SPIGA IMPEX  
C/Torrent de Can Payàs, 24 - 08110 Montcada i Reixac  
BARCELONA

Etiqueta caja:

MOZZARELLA "SPIGA EXCELLENCE" BASTONI 6x1kg



(01)18437020652381(3103)006000(17)231129(10)?????

Consumir preferentemente antes de: 29/11/2023

Conservar refrigerado entre 0°C y 4°C

Peso neto: 6,000KG




SPIGA IMPEX  
C/Torrent de Can Payàs, 24 - 08110 Montcada i Reixac (Barcelona)

Lot nr.: ??????

artnr: 30501

Fecha: 03/04/2024

Revisión: 2

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