

PRODUCTO	Provolone dulce SPIGA porciones 10x200g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso cuajado estirado obtenido por coagulación de la leche con la adición de cultivos naturales de fermentos lácticos y cuajo microbiano.
Artículo	4321
Ingredientes	LECHE , sal, cuajo. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	pH	upH	5,5 - 5,7
Estafilococos coagulasa +	ufc/g	<100	aW	%	0,95 - 0,98
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco pálido.
Sabor: Delicado.
Textura: Semidura.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1390	
	kcal	335	
Grasas	g	27	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	18	
Hidratos de carbono	g	0,1	
de los cuales azúcares	g	0,1	
Proteínas	g	23	
Sal	g	1,5	

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféngicos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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.
Condiciones especiales	Producto envasado al vacío.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8437020652124
Código EAN 14	18437020652121
Cajas por palet	216
Cajas por capa	18
Capas por palet	12
Peso neto unidad	200g
Peso bruto unidad	200g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
40.074706/T
CE

Etiqueta bolsa:

200 g e **09.09.9999**

8 4 3 7 0 2 0 6 5 2 1 2 4

99999

Ingrediente: LATTE, sale, caglio.
Ingredientes: LECHE, sal, cuajo.
Ingredientes: LEITE, sal coalho.
Ingredients: Milk, salt, rennet.
Ingrédients: LAIT, sel, présure.
Zutaten: MILCH, Salz, Lab.

ART. 4321

Etiqueta caja:

PROVOLONE DOLCE: 200F ATM SPIGA

Envasado por: **Art 4321**

SPIGA IMPEX, SL

C/Torrent de Can Payàs 24,
08110 Montcada i Reixac
Barcelona, España

Consumir preferentemente antes del **09-09-9999**

L: 99999
PESO NETO: **2.000 kg** Tara: **0.160 kg**

(01)18437020652121(15)990909(3103)002000(10)99999

Prog. **471**

Total de piezas **10**

Vs. Cod. \ Your code

Envasados para:

ES
40.074706/T
CE

+0/
+4 °C

Fecha: 20/02/2024
Revisión: 1

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