

PRODUCTO	Provolone Valpadana D.O.P. Mandarino 1x10kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso D.O.P. (con denominación de origen controlada y protegida), con certificación de conformidad, producida a partir de leche cruda según la tradición clásica, con posible tratamiento de pasteurización de la leche (tipo dulce) y/o termización (tipo picante); las fases de producción de leche y elaboración del queso se controlan según el sistema HACCP; Maduración mínima de 30 días.
Artículo	CA116
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca termizada, sal, cuajo animal. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E coli	UFC/g	<100	Humedad	%	máx. 43,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Grasas en extracto seco	%	44,0 - 54,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	aW		0,90 - 0,97
Staph. Coag positiva	UFC/g	<100	pH		4,8 - 5,8

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: mandarina. Tamaño: Aproximadamente 10, producto sin empaquetar sujeto a pérdida de peso natural, consultar peso al momento de la venta. Color de la pasta: blanco o amarillo pajizo. Agujeros: se toleran ligeros agujeros y/o descamaciones. Sabor: sabroso para un producto especiado, con intensificación del picante a medida que continúa la maduración. Tratamiento de superficie: Queso semiduro estirado; corteza lisa, fina, brillante, no comestible, que puede tratarse con una película polimérica de dispersión acuosa que puede contener E200 y/o E202 y/o E235; Posible tratamiento con ceras protectoras de parafina.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1627	
	kcal	392	
Grasas	g	31	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	23	
Hidratos de carbono	g	0,5	
de los cuales azúcares	g	0,3	
Proteínas	g	27	
Sal	g	2,2	

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 (<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>), alfóncigos (<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 2°C y 8°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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	1
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Capas por palet	10
Peso neto unidad	10kg
Peso bruto unidad	10kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

LATTERIA SOCIALE CA'DE'STEFANI S.C.A. - VIA PADANA INFERIORE 12 - 26039 VESCOVATO (CR) - ITALIA

SELLO DE SALUBRIDAD

IT 03 212 CE

Fecha: 03/05/2024
Revisión: 0

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