

PRODUCTO	Queso duro italiano 4x2,5Kg
-----------------	------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso duro italiano en juliana, 100% leche italiana.
Artículo	CA250
Ingredientes	Leche cruda de vaca, sal, cuajo microbiano, lisozima de huevo . Origen de la leche: Italia. País de transformación de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Normal
Coliformes totales	UFC/g	m:100, M:1000 n: 5, c: 2	Humedad	%	27-36
E. coli	UFC/g	m:100, M:1000 n: 5, c: 2	Residuo seco	%	64-73
Mohos y levaduras	UFC/g	<100 / <1000	M.G./E.S.	%	32 min.
Estafilococos Aureus	UFC/g	m:100, M:1000 n: 5, c: 2	pH		5,7
Salmonella spp.	/25g	ausente; n: 5	Proteína	g	33
Listeria monocytogenes	/25g	ausente; n: 5	NaCl	g	1,6

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Amarillo pajizo claro, uniforme, ausencia de partículas extrañas.
Olor: Fragante, delicado, ausencia de notas anormales y extrañas, como rancias, mohosas o cocidas.
Sabor: Agradable, rico, ausencia de notas extrañas que indiquen un proceso de alteración en curso.
Consistencia: No polvoriento, homogéneo, ausencia de partículas extrañas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1654	
	kcal	398	
Grasas	g	29	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	18	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	33	
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	X	Si		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>), alféncigos (<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 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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	120 días
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Unidades por caja	4
Medidas de la caja	490 x 290 x 220
Cajas por palet	48
Cajas por capa	6
Peso neto unidad	2,5kg
Peso bruto unidad	2,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via delle Battaglie, snc - loc. Castelvenzago - 25017 - Lonato (BS)

SELLO DE SALUBRIDAD

IT 03 809 CE

Fecha: 12/09/2023
Revisión: 0

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