

PRODUCTO	Queso Duro Italiano Retinato 4x4,5kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Duro Italiano "Retinato".
Artículo	118
Ingredientes	LECHE de vaca, sal, cuajo, conservante (lisozima de HUEVO). Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Materia grasa total	%	29
S. coagulasa +	ufc/g	<100	M.G.E.S	%	mín. 32
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	aW	%	≤ 0,92
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	5,4
Mohos y levaduras	ufc/g	<10000			
ClostridiSH+	ufc/g	<100	Sin lactosa por proceso de natural (contenido inferior a 0,1 g/100 g).		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco pajizo.
Estructura: Finamente granulada, fractura radial en escamas.
Aroma y aspecto: Fragrante y delicado.

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 (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (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 4°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.
Menciones adicionales	Producto envasado en vacío.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	42
Cajas por capa	7
Capas por palet	6
Medidas de la caja	470x240x270 mm
Peso neto unidad	4,5kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Via F.Ili Kennedy, 48 S. Antonio di Porto Mantovano (MN)

SELLO DE SALUBRIDAD


Fecha: 19/02/2026 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---