

PRODUCTO	Queso Mozzarella A bloque 2x9,52kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso mozzarella 40% M.G.E.S.
Artículo	BEL102
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, cultivo iniciador láctico. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
S. aureus	UFC/g	<100	pH	upH	5,1 - 5,5
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en extracto seco	%	40, - 45,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Escherichia coli	UFC/g	<100			
Enterobacterias coliformes	UFC/g	<100			
Mohos y levaduras	UFC/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: fresco.
Consistencia: fibroso y cerrado.
Color: cremoso hasta blanco.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1258	
	kcal	303	
Grasas	g	22,5	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	15	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	25	
Sal	g	1,4	

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 (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



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 6°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	2
Cajas por palet	50
Cajas por capa	10
Capas por palet	5
Peso neto unidad	9,52kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Melkerijstraat 10, 8920 Lamgemark - Poelkapelle - Belgium

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 18/11/2025
Revisión: 0

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