

PRODUCTO	Queso Mozzarella bloque 1x10kg
-----------------	---------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso mozzarella 40% M.G.E.S.
Artículo	BEL106
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivo iniciador, cuajo microbiano. Origen de la leche: Irlanda.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
S. coagulasa positiva	UFC/g	<10	pH	upH	5,0 - 5,8
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en extracto seco	%	32,0 - 48,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	45,0 - 51,0
Escherichia coli	UFC/g	<10			
Enterobacterias coliformes	UFC/g	<100			
Mohos y levaduras	UFC/g	<50			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Olor: Sabor suave y cremoso a lácteos.
Textura: compacta, elástica y firme. Fibrosa y fibrosa una vez cocida.
Color: amarillo pálido.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1230	
	kcal	295	
Grasas	g	21	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	13,4	
Hidratos de carbono	g	0,6	
de los cuales azúcares	g	0,6	
Proteínas	g	26	
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), alféngicos (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 0°C y 5°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
Unidades por caja	1
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Capas por palet	10
Peso neto unidad	10kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Ballineen Co. Cork P47 YW77 Ireland

SELLO DE SALUBRIDAD
IE022819 Numero de registro mercantil

Fecha: 10/12/2025 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---