

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

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso fresco de pasta hilada en bloque.
Artículo	BEL105
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cuajo microbiano, fermentos lácticos. País de origen de la leche: País de la UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<10	Humedad	%	46,0 - 50,0
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000	pH	upH	5,1 - 5,6
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 40,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: Blanco crema.
Sabor: Suave, ligeramente ácido.
Apariencia: Suave, brillante.
Textura: Firme y elástico.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1241	
	kcal	297	
Grasas	g	21,3	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14,7	
Hidratos de carbono	g	1,0	
de los cuales azúcares	g	1,0	
Proteínas	g	25,5	
Sal	g	1,3	

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 0°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.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmósfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	120 días
Unidades por caja	1
Código EAN 13	223091209555
Cajas por palet	64
Cajas por capa	8
Capas por palet	8
Peso neto unidad	10kg
Peso bruto unidad	10kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Melkerijstraat 108920 Langemark-Poelkapelle, Bélgica

SELLO DE SALUBRIDAD
BE M 351 B EG

Fecha: 20/10/2023 Revisión: 0	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---